CONTRATO DE SUMINISTRO

Número de Contrato	**014-016-2024**	**Fecha de contrato: 09 de mayo de 2024**
Entidad contratante	**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE**, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.	
NIT	**800.117.197-8**	
Contratista	**PROFUTURO COLOMBIA S.A.S. ZOMAC**	
NIT	**901637258-6**	
Representante Legal	**OLGA CAROLINA ACOSTA ZAMUDIO**	
Cedula de Ciudadanía	**52.814.092 de Bogotá D.C**	
Dirección	**Carrera 5 No. 5 – 18 RIOSUCIO CALDAS**	
Teléfono	**3106249814**	
Email	**profuturocolombiasas@gmail.com**	
Objeto contractual	"SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".	
Valor total del Contrato	CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($450.000.000) incluido IVA si tiene lugar	
Plazo de ejecución	**El plazo de ejecución es hasta 31 de diciembre de 2024 o hasta agotar presupuesto**	

Entre los suscritos: el Señor **TC (RA) JOSE ALEXANDER PEDRAZA DORADO,** mayor de edad, vecino de Cali, identificado con cédula de ciudadanía número No.94.284.494 de Sevilla (Valle del Cauca), en su calidad de Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, mediante la Resolución No.561 del 27 de abril de 2022 debidamente facultada para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra el señora **OLGA CAROLINA ACOSTA ZAMUDIO**, también mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.814.092 de Bogotá D.C, obrando como Representante Legal de PROFUTURO COLOMBIA S.A.S. ZOMAC, con NIT No. 901637258-6, quien se matriculó en el Registro Mercantil bajo el No. 225113 de la Cámara de Comercio de Manizales, el 09 de septiembre de 2022; quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA,** hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.
2. Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.9524 de fecha 13 de marzo de 2024, el cual respalda el presente contrato.
3. Que el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con plenas facultades para celebrar el presente Contrato en especial las contenidas en la Ley 80 de

1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015, Ley 1882 de 2018 y demás normas concordantes.

4. Que la **PD. PATRICIA ARANA BERMUDEZ, Coordinadora de Abastecimientos**, mediante memorando No.202414110008216 3 ALRSO-OL-AYS-14114 solicitó la iniciación del proceso de Contratación **No.**014-020-2024, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".
5. Que el día 15 de abril de 2024, se publicó en el SECOP II el proceso Selección Abreviada Subasta Inversa Electrónica No.014-020-2024, mediante Resolución No.042 de fecha 15 de abril de 2024, por el cual se ordenó la apertura del proceso No.014-020-2024, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".
6. Que el día 23 de abril de 2024, presento única oferta, así:

    1. ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO
    2. INTEGRA Y ASOCIADOS SAS
    3. PROFUTURO COLOMBIA S.A.S. ZOMAC

7. Que mediante Resolución de Adjudicación No.051 de fecha 07 de mayo de 2024, se adjudicó el proceso de Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.014-020-2024. (...) **ARTÍCULO PRIMERO**: Adjudicar de forma total el contrato correspondiente al proceso de selección Abreviada por subasta inversa electrónica No. 014-020-2024, cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE". Por valor de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. ($ 450.000.000) incluido IVA si tiene lugar, con cargo al presupuesto de vigencia 2024. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 9524 del 13 de marzo de 2024 a la Sociedad PROFUTURO COLOMBIA SAS ZOMAC con Nit 901637258, representado por la Señora OLGA CAROLINA ACOSTA ZAMUDIO identificada con Cedula de Ciudadanía N° 52.814.092 de Bogotá, teniendo en cuenta que su oferta cumplió con la totalidad de los aspectos jurídicos, técnicos, económicos y financieros solicitados en el pliego de condiciones definitivo.

De acuerdo a lo estableció en el Numeral 6.10 (**ADJUDICACIÓN) NOTA 1:** la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma global por el presupuesto asignado.

8. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de entrega será:

[redacted]	[redacted]	[redacted]
COMEDOR DE TROPA BATALLÓN DE SERVICIOS N°.3 POLICARPA SALAVARRIETA	CL 5 NO 83 - 00 CANTÓN MILITAR PICHINCHA - CALI	CALI / VALLE DEL CAUCA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N°.3 AGUSTÍN CODAZZI	BATALLÓN DE INGENIEROS NO 3 CODAZZI CL 31 KR 1 - 13 PALMIRA	PALMIRA / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE ARTILLERÍA N°.3 BATALLA DE PALA	CALLE 4 VIA LA HABANA BUGA	BUGA / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INFANTERÍA N°.23 VENCEDORES	BATALLON DE ALTA MONTAÑA NO 3 FELIDIA VEREDA EL DIAMANTE	CARTAGO / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BITER BR-3	KM 1 VIA ZARZAL -TESORITO	ZARZAL / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN ALTA MONTAÑA N°.3 DR. RODRIGO LLOREDA CAICEDO	KM 6 VIA AEROPUERTO BARRIO SANTANA - CARTAGO	FELIDIA / VALLE

COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE SERVICIOS N°.8 CACIQUE CALARCÁ	BATALLÓN CISNEROS CORREGIMIENTO PUEBLO TAPAO VEREDA LA CEIBA	ARMENIA / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N°.8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	AV CENTENARIO CL 25 NORTE BATALLÓN DE SERVICIOS NO 8 - ARMENIA	PUEBLO TAPAO / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN SAN MATEO	AV 30 DE AGOSTO NO 50-32 BARRIO MARAYA PEREIRA	PEREIRA / RISARALDA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN AYACUCHO	CL 71 NO 25 - 00 BARRIO LA CAMELIA BATALLÓN AYACUCHO -MANIZALES	MANIZALES / CALDAS
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA N°.5 BAMUR	BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA NO 5-GENOVA QUINDÍO	GÉNOVA / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN A.S.P.C N°.29	AVENIDA LOS CUARTELES TERCERA DIVISIÓN - POPAYÁN	POPAYÁN / CAUCA
BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL COMBATE N° 23 "GENERAL RAMÓN ESPINA	AV COLOMBIA CL 22 KR 14 - 47 -PASTO	PASTO / NARIÑO
BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO NO 23	KM 4 VIA PASTO IPIALES VEREDA CHAPALITO	PASTO / NARIÑO
GRUPO MECANIZADO CABAL	CARRERA 6 NO 17 - 46 GRUPO CABAL -IPIALES	IPIALES / NARIÑO

NOTA 1: Las entregas se harán los siete (07) días de la semana de 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas

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

NOTAS GENERALES:

Nota 1: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

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

procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

9. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la contratación administrativa, es procedente la celebración del presente contrato, que se regirá por las cláusulas que a continuación se enuncian:

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO, PLAZO DE EJECUCION Y LUGAR DE EJECUCION: El CONTRATISTA, se compromete para con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente al "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE". De acuerdo a lo pactado en el proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa No.014-020-2024; hasta por el monto del valor del presente contrato de acuerdo a precios y condiciones establecidas en la propuesta presentada por el Contratista, todo lo cual hace parte integrante del presente Contrato. Todas las obligaciones a cargo del contratista, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de medio y/o de resultado, estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

OBJETO: El presente contrato tiene por objeto contractual es "**SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE**".

PLAZO DE EJECUCION: El plazo de ejecución es hasta 31 de diciembre de 2024 o hasta agotar presupuesto.

LUGAR DE EJECUCION: De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de entrega será:

COMEDOR DE TROPA BATALLÓN DE SERVICIOS N°.3 POLICARPA SALAVARRIETA	CL 5 NO 83 - 00 CANTÓN MILITAR PICHINCHA - CALI	CALI / VALLE DEL CAUCA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N°.3 AGUSTÍN CODAZZI	BATALLÓN DE INGENIEROS NO 3 CODAZZI CL 31 KR 1 - 13 PALMIRA	PALMIRA / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE ARTILLERÍA N°.3 BATALLA DE PALA	CALLE 4 VIA LA HABANA BUGA	BUGA / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INFANTERÍA N°.23 VENCEDORES	BATALLON DE ALTA MONTAÑA NO 3 FELIDIA VEREDA EL DIAMANTE	CARTAGO / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BITER BR-3	KM 1 VIA ZARZAL -TESORITO	ZARZAL / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN ALTA MONTAÑA N°.3 DR. RODRIGO LLOREDA CAICEDO	KM 6 VIA AEROPUERTO BARRIO SANTANA - CARTAGO	FELIDIA / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE SERVICIOS N°.8 CACIQUE CALARCÁ	BATALLÓN CISNEROS CORREGIMIENTO PUEBLO TAPAO VEREDA LA CEIBA	ARMENIA / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N°.8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	AV CENTENARIO CL 25 NORTE BATALLÓN DE SERVICIOS NO 8 - ARMENIA	PUEBLO TAPAO / QUINDÍO

COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN SAN MATEO	AV 30 DE AGOSTO NO 50-32 BARRIO MARAYA PEREIRA	PEREIRA / RISARALDA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN AYACUCHO	CL 71 NO 25 - 00 BARRIO LA CAMELIA BATALLÓN AYACUCHO -MANIZALES	MANIZALES / CALDAS
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA N°.5 BAMUR	BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA NO 5-GENOVA QUINDÍO	GÉNOVA / QUINDÍO
[redacted]		
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN A.S.P.C N°.29	AVENIDA LOS CUARTELES TERCERA DIVISIÓN - POPAYÁN	POPAYÁN / CAUCA
[redacted]		
BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL COMBATE N° 23 "GENERAL RAMÓN ESPINA	AV COLOMBIA CL 22 KR 14 - 47 -PASTO	PASTO / NARIÑO
BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO NO 23	KM 4 VIA PASTO IPIALES VEREDA CHAPALITO	PASTO / NARIÑO
GRUPO MECANIZADO CABAL	CARRERA 6 NO 17 - 46 GRUPO CABAL -IPIALES	IPIALES / NARIÑO

NOTA 1: Las entregas se harán los siete (07) días de la semana de 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas

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

NOTAS GENERALES:

Nota 1: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

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

PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto del proceso de contratación es de **CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($450.000.000) incluido IVA si tiene lugar, con cargo al presupuesto de vigencia 2024**. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con solicitud de presupuesto No.9524 del 13 de marzo de 2024.

VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001 CARNE DE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	Propios	20	CSF	450.000.000.00

NOTA 1: La adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de manera GLOBAL por el presupuesto oficial asignado.

CLAUSULA SEGUNDA PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales la duración del contrato es el establecido para la ejecución del presente contrato y cuatro meses más.

CLÁUSULA TERCERA– VALOR DEL CONTRATO: Para el presente contrato, el valor es de **CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($450.000.000) INCLUIDO IVA SI TIENE LUGAR.**

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	V/R UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	CHORIZO * 50GRS	UNIDAD	1.008,40	191.60	1.200,00
2	CHORIZO *80GRS	UNIDAD	1.554,62	295,38	1.850,00
3	COSTILLA AHUMADA *500GRS	KILO	18.361,34	3.488,66	21.850,00
4	HAMBURGUESA DE RES *100GRS	UNIDAD	1.697,48	322,52	2.020,00
5	JAMÓN *1000GRS	KILO	16.932,77	3.217,23	20.150,00
6	MORTADELA ESTÁNDAR *1000GRS	KILO	17.285,71	864,29	18.150,00
7	SALCHICHA MANGUERA *1000GRS	KILO	9.915,97	1.884,03	11.800,00
8	SALCHICHA PERRO *100GRS	UNIDAD	1.378,15	261,85	1.640,00
9	SALCHICHÓN SELECCIONADO *1000GRS	KILO	14.571,43	728,57	15.300,00
10	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO *1000GRS	KILO	15.485,71	774,29	16.260,00

NOTA: El cuadro de precios, fue ajustado de acuerdo a manifestación voluntaria de reajuste de precios a la oferta inicial, realizada por el oferente adjudicatario través de mensaje público en la Plataforma Transaccional SECOP II, debidamente autorizada por el Director de la ALFM Regional Suroccidente mediante Nota interna de fecha 09 de mayo de 2024, documentos que forman parte integra del expediente contractual.

PARÁGRAFO 1: El valor aquí contemplado se entiende firme y fijo, por lo tanto, no está sujeto a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de éste, están incluidos los costos proyectados y la utilidad razonable que el **CONTRATISTA** pretende obtener.

NOTAS GENERALES

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

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

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

Nota 4: 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 5. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

Nota 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

Nota 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente la Profesional Catering de la Regional en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del Supervisor del Contrato.

CLAUSULA CUARTA: SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL: La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 9524 de fecha 13 de marzo de 2024 - IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL: A-05-01-01-002-001 - CARNE DE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS - REC. 20, EXPEDIDO POR LA TÉCNICO DE CARTERA Y PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE POR VALOR DE ($450.000.000.00). Discriminado así:

VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001 CARNE DE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	Propios	20	CSF	450.000.000.00

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

CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO: El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará mediante pagos parciales así:

Dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la facturación mediante traslado electrónico de fondos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

a) Ingreso de los productos en el sistema SAP - MIGO.
b) Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
c) Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el Supervisor del contrato y el delegado del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los servicios recibidos. Factura de venta especificando el valor unitario y total.
d) Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales de estar obligado a ello, y en caso contrario acreditar su exención (De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). En el evento de ser pensionada se requerirá el pago al Adres y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.
e) Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario. El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.
f) Informe de supervisión.
g) A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
h) Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 90 días, para efectos de giro electrónico, la cual deberá entregarse en cada pago, y el cual contenga:
- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Clase de cuenta (Ahorros o corriente)

Todos los pagos estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC y al cumplimiento de los procedimientos presupuestales, así:

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – DIRECCIÓN DEL TESORO NACIONAL, cancelará los valores debidos dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes al recibo de la facturación de los bienes recibidos, el valor pactado en el presente contrato será cancelado en pagos parciales según PAC, de acuerdo a la facturación presentada.

Nota 1: Para los pagos, el contratista deberá presentar la factura en original o documento equivalente a factura de venta, de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así:
• Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.)
• Apellidos y nombre del adquiriente de los servicios.
• Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
• Fecha de su expedición.
• Descripción específica o genérica de los servicios prestados.
• Valor total de la operación.
• El nombre del impresor de la factura.
• Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.

Al momento de la expedición de la factura los requisitos de las literales a), b), d) y h), deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoría.

Nota 2: Las facturas que se presente ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente con ocasión de la ejecución del contrato, NO SE PODRÁN ENDOSAR, La Vigencia de la Resolución de Facturación son de dos (02) años.

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).

Nota 4: Todos Los precios unitarios de los ítems de la propuesta económica que sean ofertados, deberán ser aproximados al entero, por tal motivo todas las operaciones aritméticas que de allí se generen no podrán llevar centavos, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de Noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016, por lo tanto en caso de llegarse a presentar esta situación el oferente deberá realizar los ajustes y aproximar al antero para poder realizar la adjudicación

Nota 5: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.
Nota 6: El proveedor debe aportar cada mes actualizada la certificación bancaria, certificación de aportes y Planilla de aportes a la seguridad social.

Nota 7: El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.

Nota 8: El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

Nota 9: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas **mediante Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020

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

PARÁGRAFO: Para efectos de giro electrónico, el contratista, debe actualizar la Certificación bancaria de la cuenta a la cual se abonará el pago.

Para efectos de giro electrónico se abonará a la siguiente cuenta bancaria:
Nombre o Razón Social: **PROFUTURO COLOMBIA S.A.S ZOMAC.**
Número de Nit: 901637258-6
Entidad Financiera: BANCOLOMBIA S.A
Número de Cuenta: 82900008899
Clase de Cuenta: Corriente

CLÁUSULA SEPTIMA– RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

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

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

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

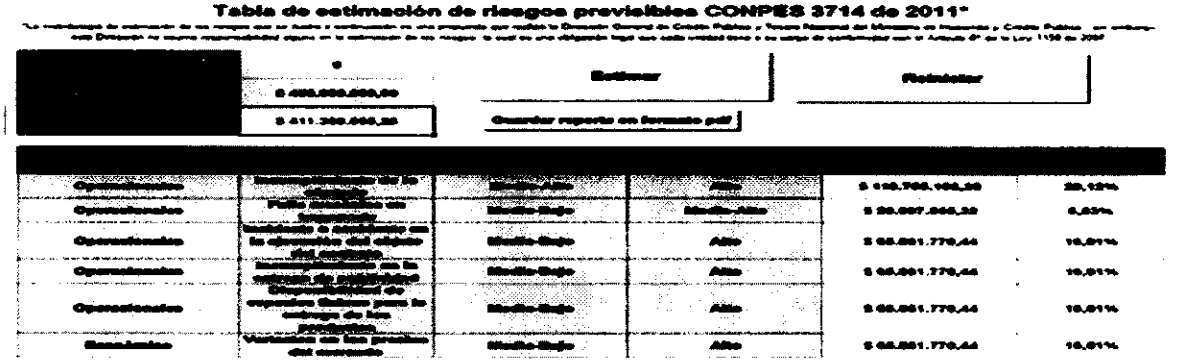
6.2. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.

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

6.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.

Tabla de estimación de riesgos previsibles CONPES 3714 de 2011*



6.4.1. RIESGOS TECNICOS

MATRIZ DE RIESGOS

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	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	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prorrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensuall
3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	SI	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente
4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensuall

5	Especifico	Externo	Ejecucion	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantia de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del cotrato	Por definir	Por definr	Informe de supervision	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el término convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantida Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definr	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervision	Mensuall
8	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la Invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE, NIT. 800.117.197-8** de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento, subirla en el SECOP II, y enviarla para aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA,** garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los amparos establecidos en la sección 2 "condiciones"- garantías del contrato electrónico

8.1 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegasen a imponer, por la suma de **CIENTO OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($180.000.000.00),** EQUIVALENTE al 40% 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.

De acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082/2015, este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de:

"3.1. El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
3.2. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
3.3. Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales;(CUANDO APLIQUE), y
3.4. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria"

8.2 SUFICIENCIA DE LA CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: Por la suma de **CIENTO OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($180.000.000.00)** equivalente al 40% 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.

En todo caso el contratista deberá responder por la garantía legal

8.3 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por la suma de **VEINTIDÓS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($22.500.000.00)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

PARÁGRAFO 1: En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria y las vigencias de cada amparo establecidas en la Pliego de Condiciones Definitivo.

El **CONTRATISTA,** se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA** a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados por la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

PARÁGRAFO 2: RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: De acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 – Artículo 2.2.1.2.3.1.18: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el CONTRATISTA debe restablecer el valor inicial de la garantía.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1 DEL CONTRATISTA

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. (Asistir presencialmente para la firma del contrato adjudicado)
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.
19. Los precios unitarios que sean facturados deberán ser aproximados al entero, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.
20. El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas **mediante Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de

forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.
21.La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico
22. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
23. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
24. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
25. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
26. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
27. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
28. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
29. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
30. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
31. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
32. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.
33. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.
34. *El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario) .*

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

NOTA: Las entregas se harán los siete (07) días de la semana de 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

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

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

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

Nota 4: 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 5. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

Nota 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

Nota 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente la Profesional Catering de la Regional en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores

unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del Supervisor del Contrato.

10.2 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

10.2.1 Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.

10.2.2 Mantener la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA por intermedio del Supervisor.

10.2.3 Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.

10.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN: En aplicación del art. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del funcionario designado en la sección 6 "Información Presupuestal"-asignaciones para el seguimiento del contrato electrónico, y por conducto de éstos, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.

PARÁGRAFO: para el caso de contratos de obra e interventoría, el supervisor debe realizar un seguimiento detallado al cumplimiento de los riesgos establecidos en la matriz de la cláusula quinta del presente documento; igual tarea, deberá cumplir frente al AIU, estipulado por el contratista en su oferta económica.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en los supervisores designados para el Contrato derivado del presente proceso de selección, la respectiva comunicación se hará Mediante oficio.
CLAUSULA DÉCIMA CUARTA – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el

presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR: Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de los actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual, la **AGENCIA LOGÍSTICA,** está obligada a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contractual a través de la Supervisión, artículo 83 y 84de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

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

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

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

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

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

19.1. MULTAS: En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual, por cada día de incumplimiento y hasta por treinta (30) días hábiles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ejecutoriada la resolución de caducidad, el presente contrato quedará definitivamente terminado y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.
La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de El **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

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

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

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptados por el Supervisor, que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación. En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles siguientes hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado el presente contrato de forma unilateral por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al **CONTRATISTA** sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

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

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

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

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

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

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

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

30.1. Proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa No.014-020-2024, junto con sus formularios y anexos.
30.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **9524** de **13 de marzo de 2024**.
30.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA.**
30.4. Registro presupuestal.
30.5. Garantía de cumplimiento.
30.6. Anexo No. 01
30.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

CLÁUSULA TRIGESIMA PRIMERA - REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO: el presente contrato es aprobado y firmado por las partes a través de la plataforma SECOP II.

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

32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA.**

32.2. Registro presupuestal.

32.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

TC. (RA) JOSE ALEXANDER PEDRAZA DORADO
C.C. No. 94.284.494 de Sevilla (Valle)
Director Regional Suroccidente

CONTRATISTA,

OLGA CAROLINA ACOSTA ZAMUDIO
C.C. No.52.814.092 de Bogotá D.C
Representante Legal **PROFUTURO COLOMBIA S.A.S. ZOMAC**
NIT. 901637258-6

Elaboró: PD Angela Fernanda Martinez
Professional de Contratos

Reviso: PD Lenin Olmedo Martinez
Coordinador de Contratos

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al RECHAZO de la oferta.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA	REQUISITOS NORMATIVOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	CHORIZO * 50GRS	200001800	DECRETO 1500 DE 2007,DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 2690 DE 2015, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005,RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 333 DE 2011, RESOLUCIÓN 2492 DE 2022. NTC 1325 (QUINTA ACTUALIZACIÓN) Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE LE APLIQUE.	UNIDAD
2	CHORIZO *80GRS	200001767	DECRETO 1500 DE 2007,DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 2690 DE 2015, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005,RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 333 DE 2011, RESOLUCIÓN 2492 DE 2022. NTC 1325 (QUINTA ACTUALIZACIÓN) Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE LE APLIQUE.	UNIDAD
3	COSTILLA AHUMADA *500GRS	200002314	RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIÓN 240 DE 2013, DECRETO 1975 DE 2019, RESOLUCIÓN INVIMA 2019049081 DE 2019, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 333 DE 2011	KILO
4	HAMBURGUESA DE RES *100GRS	200001733	DECRETO 1500 DE 2007, DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 2690 DE 2015, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIÓN 333 DE 2011, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. NTC 1325 (QUINTA ACTUALIZACIÓN) Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE LE APLIQUE.	UNIDAD
5	JAMÓN *1000GRS	200001476	DECRETO 1500 DE 2007, DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 2690 DE 2015, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIÓN 333 DE 2011, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. NTC 1325 (QUINTA ACTUALIZACIÓN) Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE LE APLIQUE.	KILO
6	MORTADELA ESTÁNDAR *1000GRS	200001493	DECRETO 1500 DE 2007, DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 2690 DE 2015, NTC 1325 (QUINTA ACTUALIZACIÓN), RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 810 DE 2021 Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE LE APLIQUE.	KILO
7	SALCHICHA MANGUERA *1000GRS	200001542	NTC 1325 (QUINTA ACTUALIZACIÓN), RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007, DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 2690 DE 2015, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIÓN 333 DE 2011	KILO
8	SALCHICHA PERRO *100GRS	200001766	NTC 1325 (QUINTA ACTUALIZACIÓN), RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007, DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 2690 DE 2015, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIÓN 333 DE 2011, RESOLUCIÓN 2492 DE 2022	UNIDAD
9	SALCHICHÓN SELECCIONADO *1000GRS	200001562	DECRETO 1500 DE 2007, DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 2690 DE 2015, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIÓN 333 DE 2011, NTC 1325 (QUINTA ACTUALIZACIÓN) Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE LE APLIQUE.	KILO
10	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO *1000GRS	200001544	DECRETO 1500 DE 2007, DECRETO 2162 DE 1983, RESOLUCIÓN 2690 DE 2015, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIÓN 333 DE 2011, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, NTC 1325 (QUINTA ACTUALIZACIÓN) Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE LE APLIQUE.	KILO

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL cada una de las composiciones de la tabla "PATRON PARA LA ELABORACION DEL MENU" CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS QUE DEBEN INCLUIRSE EN LOS CICLOS OFERTADOS Y POR ENDE ENTREGAR DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL, SIN EMBARGO, SE PUEDEN ADICIONAR MAS ELEMENTOS SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN CON LA COMPOSICION DE CADA CONCEPTO.

Nota 1: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón

Nota 2: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificado parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y la resolución 5109 de 2005 además establece que el registro sanitario se identifique en rotulado. En los registros sanitarios de debe encontrar el nombre del producto, su presentación (gramaje) y fabrica autorizada.

- Entregar copia de Concepto Sanitario de la Planta de productora expedida por el INVIMA vigente, y con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. En caso que el acta de inspección tenga fecha superior a un año, se acepta solicitud radicada de renovación ante Invima con fecha no superior al cierre del presente proceso y documentación que acredite esta condición.

- No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

- Entregar copia de acta de inspección sanitaria con concepto favorable máximo un año de expedición otorgada por secretaria de salud municipal, distrital o departamental a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con furgón refrigerado para asegurar el adecuado transporte y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados, donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de 2015 en cuanto a los niveles de riesgo. En el concepto sanitario se debe identificar que el vehículo tiene sistema de refrigeración.

- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la

leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012. Se debe anexar registro fotográfico del vehículo donde se visualice el letrero "transporte de alimentos".

- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de comodato un equipo de refrigeración que estime el supervisor del contrato** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.

- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio clínico (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal (con firma del empleado relacionado) que labora en la empresa y hace parte del proceso de fabricación (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia Logística podrá verificar esta información.

- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado por ONAC para análisis de alimentos de mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.

- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud Municipal o Departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

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

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada por la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 5109 de 2005 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** y la inclusión de este registro en el empaque para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica. En estos registros sanitarios aportados de debe encontrar el nombre del producto, su presentación (gramaje) y fabrica autorizada.

- Entregar copia de Concepto Sanitario del local comercial expedido por la secretaria de salud autorizada y con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por la respectiva autoridad sanitaria (secretaria de saludo departamental, distrital o municipal). En caso que el acta de inspección tenga fecha superior a un año, se acepta

solicitud radicada de renovación ante la entidad sanitaria con fecha no superior al cierre del presente proceso.

- Entregar copia de acta de inspección sanitaria con concepto favorable máximo un año de expedición otorgada por secretaria de salud municipal, distrital o departamental a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con furgón refrigerado para garantizar la conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de 2015 de niveles de riesgo y Resolución 2505 de 2004.

- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de refrigeración** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.

- Presentar documentación que acredite que el vehículo cuenta con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012; con una duración igual a la ejecución del contrato y dos (2) meses más. .(Anexar Fotografías de los vehículos)

- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado por la ONAC para análisis de alimentos de mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.

- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa con firma del médico que expide el documento y el empleado que además debe ser parte del proceso de empaque o distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social del último mes para verificar esta información.

- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.

- Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato y que se encuentre vigente.

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

- La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para

verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR:

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
- Cumplir con el rotulado en todos los productos ajustado a las normas vigentes.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El supervisor del contrato es el técnico de otros abastecimientos y servicios del grupo abastecimientos de la Regional Suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

FICHAS TÉCNICAS

PROCESO				
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha: 26	03	2021

PRODUCTO (NOMBRE)		**CHORIZO**
REQUISITOS GENERALES	**Código**	SAP 200000803 / SAP 200000180/ SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800/ SAP 200001804 / SAP 200001767/ SAP 200001879/ SAP 200001809
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	**Ingredientes**	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Parámetro*	Estándar	
	% min	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 9 - NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Microbiológicos	

Requisito	n	m	M	c
Recuento de *Staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductor*, UFC/g	3	100	300	1
Detección de *Salmonella* spp. /25 g	3	Ausencia	-	0
Recuento de *Escherichia coli* / g	3	100	400	1

Donde
n = número de muestras que se van a examinar
m = límite máximo permitido para identificar nivel de buena calidad
M = límite máximo permitido para identificar nivel inaceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización),los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo**
REQUISITOS LEGALES		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2680 de 2015, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de

Continua Ficha Técnica de Producto ...		**CHORIZO**
		2011 y la Resolución 2492 de 2022 El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Procucto	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chonchuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001799 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr [redacted] chorizo x 50 gr ✓ SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr [redacted] ✓ [redacted] Und * 100 gr ✓ SAP 200001800 [redacted] x 150 gr Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente debera venir empacado al vacio en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulaco	El producto debe estar rotulado segun la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura El personal debe poseer dotación completa para la entrega de producto En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio si lo tiene puede presentar HACCP (Alcance Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM*(Alcance Fabricación de productos cárnicos cocidos).

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CHORIZO**

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adicionan códigos para Chorizo presentación tipo cocktel, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
4	En Ingredientes se retira carne de pollo. En requisitos específicos se actualiza la información de la NTC 1325 (quinta Versión) para la Tabla No 6 de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos y la tabla No 7 Requisitos microbiológicos. En requisitos normativos se incluye la resolución 5109 de 2005, la resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. En Presentación del Producto se incluye empaque por 400 gr, 700 gr, 900 gr conforme a requerimiento de la entidad. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar. HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	10 MAY 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	COSTILLA AHUMADA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000852 / SAP 200002314
	Clasificación	Carne Res o Cerdo
	Descripción del Producto	Corte de res o cerdo, formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res

Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo

	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Parámetro	Resultado
Recuento de *Coliformes Fecales* UFC/g	<3
Recuentos de *Staphylococcus coagulasa* UFC/g	<100
Detección de *Salmonella*, /25g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25g	Ausencia

Referencia parámetros microbiológicos Productos cárnicos madurados o ahumados INVIMA

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura consistente, firme al tacto y superficie sin baboseidad.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2674 de 2013. Decreto 2162 de 1983, resolución 333 de 2011.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	Unidad x 500 gramos.

Continua Ficha Técnica de Producto ...		**COSTILLA AHUMADA**
ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de cuarenta (40) días mínimo contados a partir de la fecha de empaque, conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (10) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS:

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial

Continua Ficha Técnica de Producto ... **COSTILLA AHUMADA**

2	Se ajusta información a Formato PA-PO- 75 versión 01, se ajusta vida útil del producto, se modifica de 8 meses a 40 días como mínimo, y se aclara que debe ser conservando las condiciones de temperatura y se retira Registro sanitario vigente, debido a la presentación del producto.
3	En requisitos fisicoquímicos se retira el cuadro Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 **Parámetro / Valor / Desviación (+/-)** Humedad g/100 g — 59,3 — 9,4 Grasa g/100 g — 18,5 — 0,1 Proteína g /100 g — 20,7 — 0,2 Se agrupa por los siguientes tales: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res así: **CORTE / PARÁMETRO / [illegible] / CALORÍAS (kg)** Costilla de Res — 56,6 — 23,3 — 17,1 — 73 Y Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo **CORTE / PARÁMETRO / [illegible] / CALORÍAS (kg)** Costilla de Cerdo — 59.4 — 22.5 — 18.7 — 77 En requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 y resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye Registro sanitario del producto. (Vigente); para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se incluye el texto: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	Firma
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Marie Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. E producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	Parámetro* / Estándar (% min / % máx): Proteína (N x 6,25), en fracción de masa: 10 / —; Grasa, en fracción de masa: — / 40; Humedad más grasa, en fracción de masa: — / 90; Almidón, en fracción de masa: — / 8; Proteína no cárnica, en fracción de masa: — / 6. Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización actualización).
	Requisitos Nutricionales	NA
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,6 mg/Kg máximo
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2680 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y

Continua Ficha Técnica de Producto ...		**HAMBURGUESA DE RES**
		demás normas vigentes que le aplique
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	[redacted] SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacio. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar a existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C) Mínimo 30 días
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, ejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario de sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • No es de carácter obligatorio, si lo tiene puede presentar HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	*Versión Inicial realizada por IMRC / Octubre 2021*
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1292 de 2016)

Continua Ficha Técnica de Producto ... — **HAMBURGUESA DE RES**

4	Se actualiza al contenido al nuevo formato PA-PO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así: Componentes / Valor: Proteína (N x 6,38) en fracción de masa — 10 % mín; Grasa, en fracción de masa — 25 % máx; Humedad más grasa, en fracción de masa — 80 % máx; Almidón en fracción de masa — 10 % máx; Proteína no cárnica, en fracción de masa — 6 % máx. Parámetro* / Límites: Proteína (N x 6,38) en fracción de masa — % mín 10; Grasa, en fracción de masa — % máx 40; Humedad más grasa, en fracción de masa — % máx 80; Almidón, en fracción de masa — % máx 0; Proteína no cárnica, en fracción de masa — % máx 6. Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (Última actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido) Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, material sanitario del producto.
5	Se adiciona código 208000041 Hamburguesa de carne x unidad. Se contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.
6	Se ajusta información a formato PA-PO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplia rango de 80 a 76 gr, además se adiciona información del código 208000041.
7	En requisitos microbiológicos Se actualiza la tabla No 7 requisitos microbiológicos "de la NTC 1325 a la Quinta Actualización. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En presentación del producto se retira el texto "SAP 300001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr" y se deja el gramaje establecido en el SAP 300001733 de peso de 100 gr. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan los Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562SAP 200001476 / SAP 200001673 SAP 200000760 / SAP 200001664
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Estándar: Componentes — Valor Proteína (N x 6.25) en fracción de masa — 18 % mín. Grasa, en fracción de masa — 10 % máx Humedad, en fracción de masa — 80 % máx Almidón, en fracción de masa — 7 % máx Proteína no cárnica, en fracción de masa — 6 % máx Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

Continua Ficha Técnica de Producto		*JAMÓN*
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolucion 333 de 2011 y Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	[redacted] SAP 200001873 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr [redacted] SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservacion y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulaco	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C) Mínimo 30 días
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos de calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio, si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance:

Continua Ficha Técnica de Producto **JAMÓN**

	Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial.
2	Se agregan los códigos SAP 200000780 y 200001684 Jamón x 500 gramos.
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en requisitos fisicoquímicos el encabezado de la Tabla No 4 Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar y la versión de la NTC 1325. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2006, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo llegase puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO GENERICO	MORTADELA ESTANDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493 / SAP 200000805 / SAP 200000806
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	

PARAMETRO *	ESTANDAR	
	% MINIMO	% MAXIMO
Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10	
Grasa en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón en fracción de masa		10
Proteína no cárnica en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Última actualización).

	Requisitos Microbiológicos	

Parámetro	n	m	M	c
Recuento de mesófilos aerobios, UFC/g	5	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	5	100	500	1
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g	5	< 100	-	-
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	5	< 10	100	1
Detección de Salmonella, ND/g	5	Ausencia	-	-
Detección de Listeria monocytogenes, ND/g	5	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia coli/g	5	< 10	-	-

en donde

n = número de muestras que se van a examinar

m = límite máximo permitido para identificar clase de buena calidad

M = límite máximo permitido para identificar clase aceptable de calidad

c = número de muestras aceptables con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

	Requisitos Nutricionales	No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ...		**MORTADELA ESTANDAR**
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2680 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE Y EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y alejamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA UTIL DEL PRODUCTO AL MOMENTO DE LA ENTREGA		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Manipulador Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

Continua Ficha Técnica de Producto ...	**MORTADELA ESTANDAR**
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2018)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-PO-7S Versión 50. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2006, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona rotulado en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona código SAP 200000808, mortadela x mínimo 800 gr y Código SAP 200000808, mortadela x mínimo 250 gr.
6	Se ajusta al formato PA-PO-7S Versión 51. En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 6 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase Temidos debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	10 MAY 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO	Código: PA-FO-76			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO (NOMBRE)	SALCHICHA MANGUERA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000881 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Seleccionada	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad rela grasa, en fracción de masa		68
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta Versión)

	Requisitos Microbiológicos

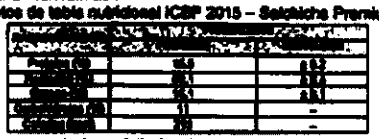
El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Versión)

	Requisitos Nutricionales
No Aplica	
	Otras características del producto
Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	

Continua Ficha Técnica de Producto ...		**SALCHICHA MANGUERA**
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización) Resolución 2674 de 2013 Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983 Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 [redacted] Por kilogramo de producto. El producto debe ser embalado Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega de producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/Comercializador:		El proveedor deberá acreditar • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • Registro sanitario del producto (Vigente). No es de carácter obligatorio si lo tiene puede presentar HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO DE 2023**
CONTROL DE CAMBIOS		

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA MANGUERA**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	- Ajuste al formato PA-FO-76, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2016 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium  En otras características de producto se adiciona Adición Horas Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2680 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona" Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del proveedor. (Vigente).
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-76 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambio de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan". Cambios realizados por MIRC / Agosto 2021.
3	En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio, si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 4		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO (NOMBRE)	SALCHICHA PERRO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro[a]	Seleccionada	
	% min	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		68
Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos de composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Salchichas Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta actualización)

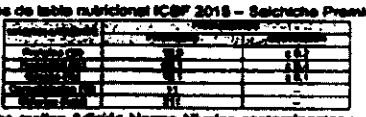
	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:
Requisitos Microbiológicos	

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Actualización)

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2006; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015

Continua Ficha Técnica de Producto ...		**SALCHICHA PERRO**
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1326 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2680 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2492 de 2022 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001788 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN		**MAYO DE 2023**
CONTROL DE CAMBIOS		

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA PERRO**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-PO-7S, Versión 00. Se retira código SIC de todos los partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, emisión, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, emisión, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium  En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2680 de 2016. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000788 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001788 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse el transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente). se hace claridad en certificación HACCP que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.
2	Se ajusta la información a formato PA-PO-7S Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se carnosa de tipo Premium o tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionada, *Cambios realizados por MRC / Agosto 2021.*
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 18 - 38 gr se incluye *"Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional"*, con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chocó y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. *Cambio realizado por JPMT Sept/2021.*
4	En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 5 de la NTC 1325 a la quinta Actualización y se eliminan los requisitos nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos crudos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos crudos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA PERRO**

	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01		Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO (NOMBRE)	**SALCHICHÓN SELECCIONADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40 mm a 80 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidante (Eritobarto de Sodio).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: **Parámetro*** — **Seleccionado**: % mín / % máx Proteína (N x 6,25), en fracción de masa: 20 / — Grasa, en fracción de masa: — / 48 Humedad, en fracción de masa: — / 43 Almidón, en fracción de masa: — / 10 Proteína no cárnica, en fracción de masa: — / 2 Requisitos de composición y formulación para salchichón- Table 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Parámetro — n — c — M — m Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g — 5 — - — 100 000 — 1 Recuento de coliformes, UFC/g — 5 — 100 — 1 000 — 1 Recuento de E. coli presuntivo, UFC/g — 5 — < 100 — - — - Recuento de esporas de clostridios sulfito reductores, UFC/g — 5 — <10 — 100 — 1 Ausencia de Salmonella, UFC/g — 5 — Ausencia — - — - Ausencia de Listeria monocytogenes, UFC/g — 5 — Ausencia — - — - Recuento de Staphylococcus aureus — 5 — < 10 — - — - en donde n = número de muestras que se van a examinar m = límite máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = límite máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Table 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo

Continua Ficha Técnica de Producto		***SALCHICHÓN SELECCIONADO***
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2680 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE Y EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001582, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 333 de 2011. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES REQUERIDAS		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
FECHA ACTUALIZACIÓN		**MAYO DE 2023**
CONTROL DE CAMBIOS		

Continua Ficha Técnica de Producto ***SALCHICHÓN SELECCIONADO***

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO	Código: PA-FO-76			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO TERMINADO		SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544/ 200000870 / 200000941
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Parámetro*	Seleccionado	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo

Continua Ficha Técnica de Producto		*SALCHICHON CERVECERO*
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2892 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001644. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941. El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provee al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. SAP 200001644 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 333 de 2011. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance. Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		MAYO DE 2023

Continua Ficha Técnica de Producto ***SALCHICHÓN CERVECERO***

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial.
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar; HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó. Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Giselle Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

NOTA: SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS.

Nota: El presente anexo, es aprobado y firmado por las partes a través de la plataforma SECOP II.