Número de Contrato	**006-008-2025**	**Fecha de contrato: 18/02/2025**
Entidad contratante	**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA,** establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.	
NIT	800.117.190-7	
Contratista	MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S. BIC	
Teléfono	3124937188 CRA 10 NO 6-28 - Las avenidas	
Correo	maxidistribucionesdecolombia@gmail.com	
NIT	900622492-4	
Objeto contractual	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA	
Valor	QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($500.000.000)	
Valor Adición	N/A	
Valor total del Contrato	QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($500.000.000)	
Plazo de ejecución	30 de junio de 2025	
Prorroga	N/A	

Entre los suscritos: Coronel (RA), JOHN FREDY DUQUE PATIÑO, mayor de edad, vecino de Florencia Caquetá, identificado con cédula de ciudadanía número 94.366.985 expedida en Tuluá, en su calidad de Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. 1297 del 25 de noviembre del 2024, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra el señor CRISTIAN ALBERTO ERAZO, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 6.802.899 expedido en Florencia, obrando como Representante de la firma MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S. BIC, con Personería Jurídica No. 900622492-4 otorgada por la Cámara de Comercio de Florencia para el Caquetá; 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 N° 1125 de fecha 20 de enero de 2025, el cual respalda el presente contrato.

3. Que el Coronel (RA), JOHN FREDY DUQUE PATIÑO Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

4. Que la dependencia que tiene la necesidad, mediante memorando No.2025140240003533 solicitó la iniciación del proceso de Contratación N°006-004 de 2025, cuyo objeto es SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.

5. Que el día 17 de enero de 2025, se publicó en el SECOP II el proceso N°006-004-2025 y mediante resolución N° 017 de fecha 27 de enero de 2025, se ordenó la apertura del mismo.

6. Que el día 03 de febrero de 2025, presentaron oferta los siguientes oferentes:

   - DIEGO FABIAN PUENTES
   - MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S. BIC
   - HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ
   - IDEAS CAQUETÁ S.A.S.
   - PUNKYS BREAK S.A.S
   - UNION TEMPORAL PANADERIA 2025

7. Que mediante resolución de fecha 034 del 17 de febrero de 2025, se adjudicó el proceso de Seleccion Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.006-004-2025.

8. Lugar de ejecución: La ejecución del contrato se realizará mediante entrega de los bienes de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio que administra la Agencia Logística de las Fuerza Militares Regional Amazonia Ubicadas en las diferentes Unidades Militares en el Departamento del Caquetá y Putumayo.

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:

OBJETO: El presente contrato tiene por objeto contractual el **SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.**

PLAZO DE EJECUCION: El objeto contractual se ejecutará **hasta el 30 de junio de 2025**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

LUGAR DE EJECUCION: La ejecución del contrato se realizará mediante entrega del bien de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

Departamento Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERIA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia – Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá	San Vicente del Caguan-Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

Departamento Putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo

NOTA 2: El contratista debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

NOTA 3: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

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 QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($500.000.000), conforme a lo siguiente:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA 19%	VALOR UNITARIO CON IVA
1	PAN CORRIENTE X 60 GR.	UNIDAD	1	895,68	-	895,68
2	PAN CROISSANT X 120 GR.	UNIDAD	1	1.639,26	311,46	1.950,72
3	PAN ROSCON X 80 GR.	UNIDAD	1	928,54	176,42	1.104,96
4	PAN DE COCO X 60 GR.	UNIDAD	1	766,39	145,61	912,00
5	PAN LIBERAL X 80 GR.	UNIDAD	1	957,58	181,94	1.139,52

6	GALLETA NEGRA TIPO CUCA X 80 GR.	UNIDAD	1	1.000,34	190,06	1.190,40
7	MANTECADA X 80 GR.	UNIDAD	1	1.213,31	230,53	1.443,84
8	PAN PERA X 80 GR.	UNIDAD	1	1.160,87	220,57	1.381,44
9	PALITO DE QUESO X 80 GR.	UNIDAD	1	1.322,22	251,22	1.573,44
10	GALLETA SALADA TIPO SODA 3 UNIDADES X 24 GR PAQUETE	BOLSA X 9 PAQUETES	1	7.220,17	1.371,83	8.592,00
11	PAN MOGOLLA CORRIENTE X 50 GRS UNIDAD	PAQUETE X 12 UND	1	9.148,80	-	9.148,80
12	PAN PERRO X 60 GR UNIDAD	PAQUETE X 12 UND	1	9.287,04	-	9.287,04
13	PAN HAMBURGUESA X 80 GR. (2 UNIDADES)	UNIDAD	1	1.795,20	-	1.795,20
14	PAN TAJADO X 500 GR. (24 REBANADAS)	PAQUETE X 24 UND	1	5.740,80	-	5.740,80
OFERTA INCLUIDO IVA				**43.076,19**	**3.079,65**	**46.155,84**

PARÁGRAFO 1: Dentro del valor aquí contemplado, están incluidos los costos proyectados y la utilidad razonable que el **CONTRATISTA** pretende obtener.

CLAUSULA CUARTA: SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL: La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1125 DEL 20 de enero de 2025, EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA POR VALOR DE QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($500.000.000) con la siguiente IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 500.000.000

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

CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los ***treinta (30) días hábiles*** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.

e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

A cargo del supervisor del contrato:

a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
b. Cuadro control de pagos firmado.
c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
d. Alta de almacén.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

a. Endoso Factura o equivalente.
b. Memorando trámite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

NOTA 1: Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.

NOTA 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.

CLÁUSULA SEPTIMA– RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

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

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

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

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

7.3. Calidad 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.

7.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES

7.4.1. RIESGOS TECNICOS, JURIDICOS Y ECONOMICOS

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se La Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				Contrato?	El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interna	Selección	Ejecución	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	8	Alta	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	-	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso

2	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo		ALFM- Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
3	Específico	Externo	Ejecución		Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	4	5	9	Extremo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional	3	3	6	Alto		Alfm- Contratista	A Part r De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
4	Específico	Externo	Contratación/Ejecución		No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	3	4	6	ALTO	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificia mente bajos	2	3	5	ALTO		Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferte efectuado la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación
5	General	Externo	Ejecución		Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio		Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
6	Específico	Interno	Ejecución		Producto de mala calidad s.n el cumplimiento de la ficha técnica , Intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos	2	2	4	Bajo		Contratista – supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectue el suministro

7	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 24 horas	2	2	4	Bajo		Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor, solicitando en los plazos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los tres (3) 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 AMAZONIA** 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 **DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS ($200.000.000) M/CTE,** equivalente al cuarenta por ciento (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 GARANTÍA DE CALIDAD DEL BIEN: Por la suma de **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($250.000.000) M/CTE.,** equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y cuatro (04) meses más contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

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 **VEINTICINCO MILLONES DE PESOS ($25.000.000) M/CTE**, 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 o el respectivo clausulado 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 invitación pública.

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

Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

Obligaciones Generales:

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

c. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.

d. Enviar vía correo electrónico los primeros siete (07) días de cada mes al supervisor del contrato, la Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales y la Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales expedidas por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley anexando su tarjeta profesional y antecedentes actualizados expedidos por la junta central de contadores, o en su defecto firmadas por el representante legal; igualmente la planilla de pago de seguridad social y parafiscales tanto de la empresa como del representante legal y/o contratista.

e. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.

f. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, pliego de condiciones, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

g. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

h. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas por la entidad, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

i. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.

j. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

k. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

l. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.

m. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual, la cual será envía por el supervisor del contrato vía correo electrónico y esta deberá ser enviada con firma original del representante legal y/o contratista en un *Lapso no superior a 24 horas*.

n. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

o. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.

p. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

q. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.

r. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

s. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF, de su competencia.

t. Acatar las instrucciones del supervisor del contrato.

u. Reportar e informar al supervisor del contrato todos los cambios que surjan en la información de los vehículos en los que se transporten los bienes contratados.

v. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

w.Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

Obligaciones Específicas:

a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*

b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.

c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.

d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

e. Entregar los productos solicitados en un término no superior a 12 horas corrientes. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado,

para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

f. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, *Lapso no superior a 2 horas*: para las Unidades de Catering ubicadas en el Departamento de Caquetá *Lapso no superior a 10 horas*: para las Unidades de Catering ubicadas en el Departamento de Putumayo.

g. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.

h. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.

i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.

j. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

k. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.

l. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

NOTA: Todas las estipulaciones incluidas en los estudios previos, pliegos de condiciones y en el contrato, son de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

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.

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 se subasta inversa No. 006-004 de 2025, junto con sus formularios y anexos.
30.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 1125 de 20 de enero de 2025.
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,

CORONEL (RA) JOHN FREDY DUQUE PATIÑO
Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Firma del **CONTRATISTA,**

CRISTIAN ALBERTO ERAZO
Representante legal **MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S. BIC**
NIT: 900622492-4

Revisó:
Adm. Fin. Carol Sánchez Correa
Tasd. Grupo Gestión de la Contratación
Jurídico Evaluador

Revisó:
Cont. Púb. Orfa Morales Montilla
Tasd del Grupo Financiero
Económico-Financiero Evaluador

Revisó:
Adm. Emp. William Andrés Correa Velez
Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios
Técnico Evaluador

Elaboró:
Abog. Paola Andrea Rosas Torres
P.D. Grupo Gestión de la Contratación

Aprobó:
Abog. Jhon Fredy Gallardo Barrera
Coord. Grupo Gestión de la Contratación

Aprobó:
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor
Coord. Grupo Financiero

Aprobó:
Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coord. Grupo Abastecimiento, Bienes y Servicios

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PAN CORRIENTE

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001768 / 200002050
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	--

Requisitos fisicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)

		Requisitos microbiológicos	Límite por g			
			n	c	m	M
	Requisitos Microbiológicos	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
		Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
		Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	< 100	-
		Detección de *Salmonella* spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-
		Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

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

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Humedad (%)	14,8	± 0,4
Grasas (%)	2,2	--
Carbohidratos (%)	72,9	--
Calorías (kcal)	347	--

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan

	Otras características del producto	El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna
	Contenido	SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos. SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página **2** de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Lamina polipropileno biorentado. Empaque Individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 mar 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04 MAR 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04 Mar 2020	

PAN CROISSANT

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN CROISSANT**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente. Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos fisicoquímicos pan hojaldre– NTC 1363 (Última Actualización)**
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)**
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	
Grasa en fracción en masa en %	20,0	

Requisitos microbiológicos	n	c	Límite por g m	M
Recuento de bacterias aerobias mesofilas en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de *Salmonella* spp. UFC 25 g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus* en UFC/g	5	2	10	100

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN CROISSANT**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud"
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SCOL, se retira solicitud certifición vehículos ya que se encuentras implicito en requisitos transporte. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz		
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hèctor Vargas Rodriguez		
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda		

PAN ROSCON

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN ROSCON**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001760 200002138
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades

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

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04. marzo. 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04. MAR. 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04 Mar 2020	

PAN COCO

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN DE COCO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

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

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y .. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Adm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-MAR-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-03-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-MAR 2020	

PAN LIBERAL

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN LIBERAL**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001742
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto redondo de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos fisicoquímicos pan de un solo horneo – NTC 1363 (Última Actualización)**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)**
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.
	Contenido	El producto debe contener un peso mínimo 80 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.

Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	--

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

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo

	Transporte y Almacenamiento	condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	El producto deber entregarse en bolsa de polietileno de baja densidad por 15 unidades.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. – Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año. El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. En ingredientes se adiciona: "las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto". Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-MARZO-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-mar-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

GALLETA NEGRA TIPO CUCA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA NEGRA TIPO CUCA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001726 200000229
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	Componentes / Valores (Min / Max) Proteína (%) en base seca: 3,0 / - pH en solución acuosa al 10%: 5,6 / 9,5 Humedad (%): - / 10,0 Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Requisito / n / m / M / c Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g: 3 / 1000 / 5000 / 1 Recuento Coliformes en placa, UFC/g: 3 / <10 / 10 / 1 Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g: 3 / <100 / - / 0 Recuento mohos y levaduras, UFC/g: 3 / 50 / 500 / 1 Recuento *Escherichia coli*, UFC/g: 3 / <10 / - / 0 Recuento *Bacillus cereus*, UFC/g: 3 / 10 / 100 / 1 Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr
	Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molineria. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fue almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, mate uso, que proteja el mismo de grado alimentario
	Rotulado	Se debe indicar como mínimo lo siguiente información dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de ven
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cuatro (

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Concepto sanitario de planta procesadora expedida p competente. (Con fecha de expedición no superior a u concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Registro sanitario del producto. (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no so la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por es información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Los Requisitos fisicoquímicos se galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que p producto así: *"El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr"*. En Condiciones de transporte y Alma agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIR
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 MARZO / 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 marzo / 2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	04 MARZO 2020	

MANTECADA

PRODUCTO / NOMBRE	**MANTECADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000443 /200001745
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	**Requisitos microbiológicos** / **Límite por g**: n = 5, c = 2, m = 5 000, M = 10 000 — Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g; n = 5, c = 2, m = 100, M = 200 — Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g; n = 5, c = 0, m = <100, M = - — Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g; n = 5, c = 0, m = Ausencia, M = — Detección de *Salmonella spp* UFC/25g; n = 5, c = 2, m = 10, M = 100 — Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 60 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, Resolución 2674 de 2013,

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla por 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año. - El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Mato	04 mar-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

PAN PERA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN PERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000512 / 200001752
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

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

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) – 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	04 marzo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

PALITO DE QUESO

PRODUCTO / NOMBRE	**PALITO DE QUESO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200002168 / 200001727
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Conocido también como dedo de queso.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de *Salmonella spp.* UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. 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.
	Contenido	El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima

		ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto. 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	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- 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) - Registro sanitario del producto. (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento. "entre 1°C y 4°C, o si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto "y se incluye óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto segun parámetros emitidos por INVIMA.

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

Parámetro	Aceptable
Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000
Coliformes Totales NMP	9
Coliformes Fecales, NMP	<3
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100
Recuento Mohos y Levaduras	200

3	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Refrigerio" a "Comidas listas" Se retiran requisitos fisicoquímicos. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: *"El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr"* de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 3 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Inés Miryam Rivera Cardona	04 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 mar. 2020.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Subdirector General.	Coronel Juan Carlos Pineda Riveros	04-Mar-2020	

GALLETA TIPO SODA

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA TIPO SODA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001791
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Componentes	Valores	
	Min	Max
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2

Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1

		Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	80	1
Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento Bacillus cereus, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241 y la Res 2674/13

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000296 El producto debe tener un peso neto mínimo de 24 gramos
	Empaque y/o Embalaje	Paquete de mínimo 9 unidades - Caja x 24 unidades Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA TIPO SODA**

		buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolucion Ministerio Protección Social 5109/2005 Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico 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	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) 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).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se actualiza código SAP Se ajusta gramaje de *mínimo 27 gramos* a *mínimo 24 gramos*, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado Se actualizan y ajustan condiciones de transporte y vida útil *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PAN MOGOLLA CORRIENTE

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN MOGOLLA CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001747
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos. *NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan* **Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: *NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)

Continua Ficha Técnica de Producto ... PAN MOGOLLA CORRIENTE

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto entre 50 y 100 g.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el Ente territorial de salud.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se incluye Código SAP actualizado Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363 Se incluyen requisitos normativos *"Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)"* Se unifica y ajusta el empaque y/o embalaje del producto Se incluye en la vida útil del producto *"desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega"* Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm Emp Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PAN PERRO

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN PERRO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001753
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4.8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	–

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización)

Requisitos Microbiológicos	

Requisito	m
Recuento de microrganismos mesó filos	10000
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100
Detección de *Salmonella spp.* UFC/25 g	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/ g	100

Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 gr y/ estar en el rango de 60 a 80 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos 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
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

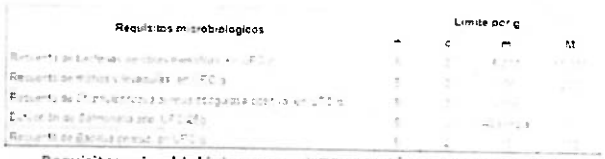
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**OCTUBRE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
A VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-Oct-20	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	29-OCT-20	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	29.OCT.20	
	Subdirector General de Contratacion	MSc Adm Emp Hector Vargas Rodriguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29-10-2020	

PAN HAMBURGUESA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN HAMBURGUESA**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001671
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:  Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	SAP 200000507 / SAP 200001751. El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir

		con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
	Empaque	Bolsa de polipropileno bionentado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Version 00 se retiran los codigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los codigos SAP porque actualmente los codigos son generados por este sistema de información Se cambia la clasificacion basado en Sistema SAP se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363 En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS en requisitos normativos se cambia por "NTC 1363 Pan – Requisitos Generales Res Min Proteccion Social 2674 de 2013 Res Min Proteccion Social 5109/2005 Res Min Protección Social 333 de 2011" Se incrementa la vida util de dos (2) a cinco (5) dias En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente)
3	Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim Ines Miryam Rivera Cardona	12 Marzo 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General la Subdireccion de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12 [illegible]	
	Subdirector General de Contratos	MSc Adm Emp Hector Vargas Rodriguez	12 [illegible]	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 [illegible]	

PAN TAJADO

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1	
		Fecha: **12**	**07**	**20**

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN TAJADO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001755
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al (es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a horneo. El pan deberá venir tajado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos fisicoqui

REQUISITO	**PARÁ MÍNIMO**
Proteína en %	9
Humedad en % m/m	20
Grasa (g/100 g de harina)	6

Requisitos fisicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Ultim

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	**n**	**c**
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1

Requisitos microbiológicos pan sin relleno – NTC 1363 (U

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y sabores desagradables. No se permite la adición de col diferentes a los aprobados por la legislación vigente.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos pa
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Prot 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. P 2011.

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Codigo **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Pagina 2 de 2		
		Fecha	**12**	**07**	**2018**

	Vida Útil	El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) – 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)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**FEBRERO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Version 00, se retiran los codigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP porque actualmente los codigos son generados por este sistema de información Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquimicos basado en NTC 1363 (Ultima actualizacion) y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras caracteristicas basados en misma NTC En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega Registro permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim Inés Miryam Rivera Cardona	10 Febrero /2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm Monica Maria Tovar Bernal	13 feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	13 FEB 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	

Nota 1. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El contratista en el acta de coordinación para el inicio del contrato que resulte del proceso de selección, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

Nota 2. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el *COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos* deberán transportarse y entregarse para su traslado en CANASTILLAS PLASTICAS, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering CACOM 6), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

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