CONTRATO DE SUMINISTRO

Número de Contrato	**014-007-2025**	**Fecha de contrato: 07 de abril de 2025**
Entidad contratante	**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.**	
NIT	**800.117.197-8**	
Contratista	**SEGUNDO ADALBERTO CHURTA GOMEZ Propietario de Establecimiento de Comercio RICURAS DEL MAR**	
Teléfono	**3155833003**	
Correo	**achurta@gmail.com**	
NIT	**13.055.872-1**	
Objeto contractual	**SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE**	
Valor	**DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. ($250.000.000) incluido IVA si tiene lugar, con cargo al presupuesto de vigencia 2025. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3525 del 06 de febrero de 2025.**	
Valor Adición	**N/A**	
Valor total del Contrato	**DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. ($250.000.000) incluido IVA si tiene lugar, con cargo al presupuesto de vigencia 2025. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3525 del 06 de febrero de 2025.**	
Plazo de ejecución	**El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de legalización y acta de inicio del contrato hasta el treinta (30) de junio de 2025 o hasta agotar su valor.**	
Prorroga	**N/A**	

Entre los suscritos: el Señor TC (RA) JOSE ALEXANDER PEDRAZA DORADO, mayor de edad, vecino de Cali, identificado con cédula de ciudadanía número No.94.284.494 de

Sevilla (Valle del Cauca), en su calidad de Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, mediante la Resolución No.561 del 27 de abril de 2022 debidamente facultada para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará, **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra el señor **SEGUNDO ADALBERTO CHURTA GOMEZ,** también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.055.872 de Tumaco Nariño, **Propietario de Establecimiento de Comercio RICURAS DEL MAR,** con NIT. 13.055.872-1, 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° 3525 del 06 de febrero de 2025, el cual respalda el presente contrato.*
3. *Que el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.*
4. *Que la **PD. PATRICIA ARANA BERMUDEZ**, Coordinadora de Abastecimientos mediante memorando No. 2025141140028923, solicitó la iniciación del proceso de Contratación **N°014-005-2025**, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".***
5. *Que el día 06 de marzo de 2025, se publicó en el SECOP II el proceso N° 014-005-2025, mediante resolución N° 042 de 06 de marzo de 2025 , se dio apertura al proceso N° 014-005-2025, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".*
6. *Que el día 17 de marzo de 2025, se presentaron las siguientes ofertas (**ELKIN ALONSO TOBÓN CAMPUZANO- COMERCIALIZADORA FRESMAR S.A.S. – SEGUNDO ADALBERTO CHURTA GOMEZ**)*
7. *Que mediante Resolución No.063 de fecha 03 de abril de 2025, se adjudicó el proceso de Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.014-005-2025.*
8. ***LUGAR DE EJECUCIÓN:***

De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de entrega o suministro de los bienes será:

Comedor de Tropa Batallón de Servicios N°.3 Policarpa Salavarrieta	Cl 5 No 83 - 00 Cantón Militar Pichincha - Cali	Cali / Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.3 Agustín Codazzi	Batallón De Ingenieros No 3 Codazzi Cl 31 Kr 1 - 13 Palmira	Palmira / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N°.3 Batalla de Palace	Calle 4 Via La Habana Buga	Buga / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N°.23 Vencedores	Km 6 Via Aeropuerto Barrio Santana – Cartago	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BITER BR-3	Km 1 Via Zarzal -Tesorito	Zarzal / Valle
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N°.3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón De Alta Montaña No 3 Felidia Vereda El Diamante	Felidia / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N°.8 Cacique Calarcá	Av Centenario Cl 25 Norte Batallón De Servicios No 8 - Armenia	Armenia / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.8 Francisco Javier Cisneros	Batallón Cisneros Corregimiento Pueblo Tapao Vereda La Ceiba	Pueblo Tapao / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	Av. 30 De Agosto No 50-32 Barrio Maraya Pereira	Pereira / Risaralda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Cl 71 No 25 - 00 Barrio La Camelia Batallón Ayacucho -Manizales	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N°.5 Bamur	Batallón De Alta Montaña No 5-Genova Quindío	Génova / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón A.S.P.C N°.29	Avenida los Cuarteles Tercera División - Popayán	Popayán / Cauca
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	Av. Colombia Cl 22 Kr 14 - 47 -Pasto	Pasto / Nariño
Batallón de instrucción y entrenamiento No 23	Km 4 Vía Pasto Ipiales Vereda Chapalito	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	Carrera 6 No 17 - 46 Grupo Cabal -Ipiales	Ipiales / Nariño

NOTA 1: *Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los*

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

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

NOTAS GENERALES:

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

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

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

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO, PLAZO DE EJECUCION Y LUGAR DE EJECUCION:
OBJETO: *El presente contrato tiene por objeto contractual "SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".*

PLAZO DE EJECUCION: *El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de legalización y acta de inicio del contrato hasta el treinta (30) de junio de 2025 o hasta agotar su valor.*

LUGAR DE EJECUCION: *De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de entrega o suministro de los bienes será:*

Comedor de Tropa Batallón de Servicios N°.3 Policarpa Salavarrieta	Cl 5 No 83 - 00 Cantón Militar Pichincha -Cali	Cali / Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.3 Agustín Codazzi	Batallón De Ingenieros No 3 Codazzi Cl 31 Kr 1 - 13 Palmira	Palmira / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N°.3 Batalla de Palace	Calle 4 Via La Habana Buga	Buga / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N°.23 Vencedores	Km 6 Via Aeropuerto Barrio Santana – Cartago	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BITER BR-3	Km 1 Via Zarzal -Tesorito	Zarzal / Valle
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N°.3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón De Alta Montaña No 3 Felidia Vereda El Diamante	Felidia / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N°.8 Cacique Calarcá	Av Centenario Cl 25 Norte Batallón De Servicios No 8 - Armenia	Armenia / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.8 Francisco Javier Cisneros	Batallón Cisneros Corregimiento Pueblo Tapao Vereda La Ceiba	Pueblo Tapao / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	Av. 30 De Agosto No 50-32 Barrio Maraya Pereira	Pereira / Risaralda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Cl 71 No 25 - 00 Barrio La Camelia Batallón Ayacucho -Manizales	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N°.5 Bamur	Batallón De Alta Montaña No 5- Genova Quindío	Génova / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón A.S.P.C	Avenida los Cuarteles Tercera División	Popayán / Cauca

N°.29	-Popayán	
[redacted]		
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	Av. Colombia Cl 22 Kr 14 - 47 -Pasto	Pasto / Nariño
Batallón de instrucción y entrenamiento No 23	Km 4 Vía Pasto Ipiales Vereda Chapalito	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	Carrera 6 No 17 - 46 Grupo Cabal - Ipiales	Ipiales / Nariño

NOTA 1: *Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.*

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES:

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

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

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

***CLÁUSULA TERCERA- VALOR DEL CONTRATO:** Para el presente contrato, el valor es de **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($250.000.000.00) incluido IVA si tiene lugar, con cargo al presupuesto de vigencia 2025**. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con certificado de disponibilidad presupuestal No. 3525 del 06 de febrero de 2025.*

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR TOTAL
1	Bagre (rodaja) 100 a 125gramos	KILO	$18.000
2	Filete de pescado Basa de 125grs	KILO	$18.000
3	**Filete de pescado apanado** (Milanesa de pescado) de 100 a 125 gramos	KILO	$20.500
4	Mojarra roja entera * 200 gramos	KILO	$20.400
5	Sierra posta * 160gramos	KILO	$25.000
6	Filete de Trucha * 100 gramos	KILO	$34.460

***NOTA:** El cuadro de precios corresponde al descuento voluntario realizado por el contratista a la oferta inicial, el cual fue publicado en SECOP II, mediante mensaje público el día 04 de abril de 2025.*

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

***CLAUSULA CUARTA: SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3525 del 06 de febrero de 2025- IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL: A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS - REC. 20, EXPEDIDO POR LA LIDER DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE POR VALOR DE $250.000.000.00. Con cargo a la vigencia 2025.*

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

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

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

a) Ingreso de los productos en el sistema SAP-MIGO.

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

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

d) Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales de estar obligado a ello, y en caso contrario acreditar su exención (De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). En el evento de ser pensionada se requerirá el pago al Fosyga y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.
e) Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario.
f) Informe de supervisión.
g) A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
h) Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, para el primero pago donde contenga:

- Nombre o Razón Social

- Numero de Nit.

- Entidad Financiera

- Número de cuenta

- Clase de cuenta (Ahorros o corriente)

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

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

Nota 1: Para los pagos, el contratista deberá presentar la factura en original o documento equivalente a factura de venta, de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así:

☐ *Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.)*
☐ *Apellidos y nombre del adquiriente de los servicios.*
☐ *Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.*
☐ *Fecha de su expedición.*
☐ *Descripción específica o genérica de los servicios prestados.*
☐ *Valor total de la operación.*
☐ *El nombre del impresor de la factura.*
☐ *Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.*

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

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

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

Nota 4: A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

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

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

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

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

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

Nota 1: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda - Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 - Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del

supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.

#$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#$

4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de

Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. Adjunto:

#$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#$

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

Nota 5: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 6: El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario).

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

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

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

Para efectos de giro electrónico se abonará a la siguiente cuenta bancaria:

Nombre o Razón Social: SEGUNDO ADALBERTO CHURTA GOMEZ
Número de Nit: 13055872-1
Entidad Financiera: BANCOLOMBIA
Número de Cuenta: 074-124257-99
Clase de Cuenta: Corriente

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	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento	ejecución del contrato?	por implementar el	en que se inicia el tratamiento	en que se completa el	Monitoreo y revisión

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

												oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados							ir	r		
5	Especifico	Externo	Ejecucion	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantia de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del cotrato	Por definir	Por definr	Informe de supervision	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el término convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantida Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definr	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervision	Mensuall

8	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

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

***8.1 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegasen a imponer, por la suma de **CIEN MILLONES DE PESOS ($100.000.000.00) 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 **CIEN MILLONES DE PESOS ($100.000.000.00) M/CTE,** equivalente al CUARENTA por ciento (40%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y seis (06) meses más 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 **DOCE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($12.500.000.00)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.*

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

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.

2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II

3. Garantizar la calidad del suministro.

4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.

6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.

7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.

8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.

11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.

13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.

14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.

16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.

17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.

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

19. El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario) .

20. el contratista se compromete a dar estricto cumplimiento a la normatividad vigente de S.S.T y manuales

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

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

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

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

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

Nota 1: *El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.*

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:
1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.

#$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#$

4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto:

#$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#$

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

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

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

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

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

***Nota 2:** La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad*

establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

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

Nota 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

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

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

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

10.1 DEL CONTRATISTA - DEPENDE DEL OBJETO DEL CONTRATO

10.1.1. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales
10.1.2 Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato.
10.1.3 Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
10.1.4 Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.

10.1.5 Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
*10.1.6 Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.*
10.1.7 Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
10.1.8 Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas en el SECOP II.
10.1.9 Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

10.2 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

10.2.1 Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato 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 Subasta Inversa Electrónica No.* ***014-005-2025****, junto con sus formularios y anexos.*
30.2. *Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°****3525 del 06 de febrero 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,

TC. (RA) JOSE ALEXANDER PEDRAZA DORADO
Director Regional Suroccidente

Firma del ***CONTRATISTA,***

SEGUNDO ADALBERTO CHURTA GOMEZ
C.C. No.13.055.872 de Tumaco Nariño
Propietario de Establecimiento de Comercio Ricuras del Mar
NIT. 13.055.872-1

Elaboró: PD Angela Fernanda Martinez
Abogada Contratos

Reviso: PD Lenin Olmedo Martinez
Coordinador de Contratos

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se debe consignar con claridad las especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien, obra o servicio necesarios que garanticen la correcta ejecución del contrato.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA	REQUISITOS NORMATIVOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	Bagre (rodaja) 100 a 125gramos	200001588	Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022	KILO
2	Filete de pescado Basa de 125grs	200001462	Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022	KILO
3	**Filete de pescado apanado** (Milanesa de pescado) de 100 a 125 gramos	200001729 200002397	NTC 4348 (Ultima actualización), Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.	KILO
4	Mojarra roja entera * 200 gramos	200001490	Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022	KILO
5	Sierra posta * 160gramos	200001863	Resolución 776 de 2008, Resolución 2674 de 2013	KILO
6	Filete de Trucha * 100 gramos	200002141	Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022 o las demás que las modifiquen, adicionen o sustituyan	KILO

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

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

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

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- *Se deben entregar copia del registro sanitario de los productos Filete de pescado (Basa) de 125 gramos y Filete de pescado apanado (Milanesa de pescado) de 100 a 125 gramos incluidos en el presente proceso de acuerdo al artículo 5 de la resolución 5109 de 2005 y a los artículos 38 al 42 de la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y además establece que el registro sanitario se identifique en el rotulado.*

- *Aportar acta de inspección sanitaria de la planta procesadora realizada por Invima que se encuentre vigente, con concepto favorable o favorable con requerimientos. Si el acta de inspección supera el año de expedición, se solicita documento de radicación de renovación visita ante Invima.*

En virtud de la Ley 2046 de 2020 "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".

- *El oferente debe aportar contrato comercial directo o promesa de proveeduría con un pequeño productor el cual debe tener acta de inspección sanitaria de su bodega de acopio, la cual debe estar ubicada entre los departamentos de jurisdicción de la Agencia Logística Regional Suroccidente en Caldas, Quindío, Risaralda, Valle, Cauca o Nariño.*

- *El pequeño productor debe contar con certificado expedido por secretaria de agricultura,* ***o quien haga sus veces del municipio o departamento donde se encuentre ubicado.***

- *No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador*

- *Entregar copia de acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable otorgada por la Secretaria de Salud Municipal, Distrital o Departamental a mínimo 3 vehículos de transporte tipo furgón de congelación que serán encargados de la distribución para asegurar el adecuado transporte y conservación de los productos de -15 a -18 grados centígrados, donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de 2015 en cuanto a los niveles de riesgo. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" (Anexar fotografías de los vehículos). Si el acta de inspección sanitaria supera el año de expedición, se solicita documento de radicación de renovación ante la autoridad competente. En el concepto sanitario se debe identificar que el vehículo tiene sistema de congelación y establecer como tipo de alimento transportado; carne o productos cárnicos o derivados cárnicos.*

- *Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de congelación a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el acta de inspección aportada con una duración igual a la ejecución del contrato y dos (2) meses más.*

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

- *El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio clínico (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa (firmado por el empleado) y que hace parte del proceso de producción y distribución (mínimo 3 personas) en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia Logística podrá verificar esta información.*

Nota 1: *En cumplimiento de la ley 23 de 1981, la historia clínica requiere consentimiento del empleado, por lo tanto, debe contar con su firma autorizando su publicación.*

Nota 2: *Si en el concepto de aptitud médica el profesional de la salud menciona o incluye que tuvo en cuenta los tres exámenes coprológicos, nasofaríngeo y KOH, no es necesario aportar dichos exámenes aparte en este proceso.*

Nota 3: *en caso que la capacitación sea realizada por un tercero, se debe demostrar la idoneidad del profesional de acuerdo con lo establecido en la Circular DAB 4150-10264-19 de INVIMA.*

- *Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado por ONAC para análisis de alimentos de mínimo tres productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo e incluir los criterios de parámetros microbiológicos establecidos en cada ficha técnica.*

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

- *Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo con el artículo 4: tipos de permisos de pesca y acuicultura (De acuerdo con lo señalado en la Ley 13 de 1990 y el Decreto 1071 de 2015, se establecen los siguientes tipos de permisos: 4.1. Pesca comercial artesanal 4.2. Pesca comercial industrial 4.3. Pesca comercial exploratoria 4.4. Pesca comercial ornamental 4.5. Pesca de Investigación 4.6. Pesca deportiva 4.7. Procesamiento 4.8. Comercialización 4.9. Integrado de pesca 4.10. Cultivo) de la Resolución 1485 de 2022.*

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

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

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- *Se deben entregar copia del registro sanitario de los productos Filete de pescado (Basa) de 125 gramos y Filete de pescado apanado (Milanesa de pescado) de 100 a 125 gramos incluidos en el presente proceso de acuerdo al artículo 5 de la resolución 5109 de 2005 y a*

*los artículos 38 al 42 de la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y además establece que el registro sanitario se identifique en el rotulado.*

- *Para el caso de los comercializadores se debe presentar acta de inspección sanitaria vigente del sitio de almacenamiento (con concepto favorable o favorable con requerimientos) expedido por la respectiva entidad competente. En caso que la fecha de expedición del acta de inspección sea superior a un año, aportar solicitud de renovación radicada ante la autoridad sanitaria. De igual forma, aportar vínculo comercial directo con el productor.*

En virtud de la Ley 2046 de 2020 "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".

- *El oferente debe aportar contrato comercial directo o promesa de proveeduría con un pequeño productor el cual debe tener acta de inspección sanitaria de su bodega de acopio, la cual debe estar ubicada entre los departamentos de jurisdicción de la Agencia Logística Regional Suroccidente en Caldas, Quindío, Risaralda, Valle, Cauca o Nariño.*

- *El pequeño productor debe contar con certificado expedido por secretaria de agricultura, **o quien haga sus veces del municipio o departamento donde se encuentre ubicado.***

- *Entregar copia de acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable otorgada por la Secretaria de Salud Municipal, Distrital o Departamental a mínimo 3 vehículos de transporte tipo furgón de congelación que serán encargados de la distribución para asegurar el adecuado transporte y conservación de los productos de -15 a -18 grados centígrados, donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de 2015 en cuanto a los niveles de riesgo. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" (Anexar fotografías de los vehículos). Si el acta de inspección sanitaria supera el año de expedición, se solicita documento de radicación de renovación ante la autoridad competente. En el concepto sanitario se debe identificar que el vehículo tiene sistema de congelación y establecer como tipo de alimento transportado; carne o productos cárnicos o derivados cárnicos.*

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

- *Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de congelación a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el acta de inspección aportada con una duración igual a la ejecución del contrato y dos (2) meses más.*

- *Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado por la ONAC para análisis de alimentos de mínimo tres productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo e incluir los criterios de parámetros microbiológicos establecidos en cada ficha técnica.*

- *El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio clínico (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa (firmado por el empleado) y que hace parte del proceso de distribución como operario de empaque, o transporte y de calidad (mínimo 3 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.*

  ***Nota 1:** En cumplimiento de la ley 23 de 1981, la historia clínica requiere consentimiento del empleado, por lo tanto, debe contar con su firma autorizando su publicación.*

  ***Nota 2:** Si en el concepto de aptitud médica el profesional de la salud menciona o incluye que tuvo en cuenta los tres exámenes coprológicos, nasofaríngeo y KOH, no es necesario aportar dichos exámenes aparte en este proceso.*

  ***Nota 3:** en caso que la capacitación sea realizada por un tercero, se debe demostrar la idoneidad del profesional de acuerdo con lo establecido en la Circular DAB 4150-10264-19 de INVIMA.*

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

- *Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura*

expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo con el artículo 4: tipos de permisos de pesca y acuicultura (De acuerdo con lo señalado en la Ley 13 de 1990 y el Decreto 1071 de 2015, se establecen los siguientes tipos de permisos: 4.1. Pesca comercial artesanal 4.2. Pesca comercial industrial 4.3. Pesca comercial exploratoria 4.4. Pesca comercial ornamental 4.5. Pesca de Investigación 4.6. Pesca deportiva 4.7. Procesamiento 4.8. Comercialización 4.9. Integrado de pesca 4.10. Cultivo) de la Resolución 1485 de 2022.

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

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

EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR:

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

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.

7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

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

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

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

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

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

***Nota 1:** El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas **mediante Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.*

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

*2. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor,** en el campo **"correo"** la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.*

*3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas,** lo siguiente: **#$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **#$,** debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.*

#$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#$

*4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo **"Correo"**, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.*

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. Adjunto:

#$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#$

Nota importante: *De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.*

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.

11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.

13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.

14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones

inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.

16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.

17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.

18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.

19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.

20. El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario) .

21. El contratista deberá dar estricto cumplimiento a la normatividad legal vigente en SST.

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

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

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

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

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

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

Nota 4: *Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a deseqùilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.*

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

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

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

FICHAS TÉCNICAS

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 02	Página 1 de 4	
		Fecha:	23 / 04 / 2024	

PRODUCTO / NOMBRE		**BAGRE**
REQUISITOS GENERALES	**Código**	**SAP 200001668**
	Clasificación	**Pescado**
	Descripción del Producto	Pez, bentónico, de cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas; sus dientes son molariformes y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas punzantes. Variedades: Bagre pintado *Mutal* de agua dulce, *Pseudoplatystoma fasciatum* y *Pseudoplatystoma magdaleniati*.

REQUISITOS ESPECIFICOS	**Ingredientes**	**No Aplica**
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportarse en el análisis de laboratorio: Humedad: Límites máximos Fósforo volátiles Totales: 70 mg /100 gr Referencia: Título 3 Requisitos Fisicoquímicos, Resolución 122 de 2012 Límite máximo de metales: Requisito: Límites máximos (mg/kg peso fresco) Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg Mercurio (Hg): 0.5 mg /Kg Referencia: Título 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Requisito: n / c / m / M Escherichia coli: 5 / 2 / 10 ufc/g / $5x10^2$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva: 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Salmonella spp.: 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Vibrio Cholerae O1: 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Resolución 2674 de 2013, Art. 52 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos refrigerados, congelados y ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2018
	Requisitos Nutricionales	**No Aplica**
	Otras características del producto	La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien pulida al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o magulladuras evidentes. La carne no debe contener ni olores ni sabores.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BAGRE**

REQUISITOS NORMATIVOS		Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 486 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2023, Resolución 810 de 2021, Resolución 1486 de 2022.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimenticio de primer uso, bien cerrado, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalado dentro de cajas plásticas, limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario de sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1486 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

Continuo Ficha Técnica de Producto ... **BAGRE**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial.
2	De acuerdo información a formato FA-FO-74 Versión 01, se realiza ajustando de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento de RTE 1402, NTC 5102 y la Resolución 2674 de 2013, en datos complementarios del producto se listan los límites máximos de residuos, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, en ajuste las condiciones de transporte, en condiciones se modifica solicitud modificación HACCP y se [illegible]
3	En REQUISITOS GENERALES (descripción del producto) se ajusta el nombre Pez pulverizado a la especie Eleneptilus khalili de agua dulce por Eleneptilus y se incluye el siguiente texto Pez bentónico, con cuerpo alargado, dispuesto dorsoventralmente, carente de escamas o aguijones del opérculo, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son romos y abundantes. Las aletas dorsales y posteriores están provistas, o carecen de espinas punzagudas. Variedades Pangabalagoma Auriculata y Bimaculatus [illegible] consecutivo. En REQUISITOS SENSORIALES (características sensoriales, olfactabilidades y otras características del producto): Se ajustan los requisitos de tonos colorimp y de [illegible] según la Resolución 123 de 2006 Prueba aplicable: Triclos (mg/100gr): [illegible] Límite máximo de residuos: Plomo (Pb): [illegible] de ajuste la normatividad microbiológica a la Resolución [illegible] 2012. de retiro el siguiente texto: La cena debe ser fresca o la opción del día, la piel, y las escamas brillantes con ojos [illegible] bien sujetos al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. El [illegible] deshuesar bien. El producto se recibe bien una temperatura máxima de -4 °C. el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la parte no debe contener ni colas ni cabeza. Y se deja el siguiente texto "La cena debe ser fresca y atractiva a la opción del día, la piel debe por de especie brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de parásitos. La pesta no debe contener ni colas ni cabeza." En REQUISITOS NORMATIVOS se incluye la resolución 123 de 2012, la resolución 4105 de 2012 y la resolución 2155 de 2006, En VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y ALMACENAMIENTO DE LA ENTIDAD: En retiro el siguiente texto: "El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación y se incluye "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de [illegible] días de [illegible] con relación a la fecha de producción y/o [illegible]". En EMPAQUE/EMBALAJE Y ROTULADO: En retiro el texto Las cajas deben [illegible] en el rótulo de producto) debe retirar el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de [illegible], fecha de vencimiento y número de lote. En requiere que las fechas de vencimiento deberán [illegible] que [illegible] obligatorio. En requiere rotulado y la ficha y verifica que la Resolución del Ministerio de Protección Social [illegible], y por retiro el texto "El rótulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social [illegible]." En CONDICIONES DE TRANSPORTE: En ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución [illegible] del 2012 quedando así: Pata producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración del orden 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe revisar con la duración completa antes la entrega del producto. Toda vez que este artículo está inmerso en la resolución 2674 de 2013, y Las bolsas deben indicar en el rótulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento o número de lote. En requiere que las fechas de vencimiento estarán dentro mínimo de duración refrigerado. En CERTIFICACIONES: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los congeladores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con vigencia Expedido a Proveedor con especificaciones, expedido por la autoridad Sanitaria competente."
4	En artículo Permite CUMPLE: FA-FO-74 Versión 01 En requisitos microbiológicos se actualizan de la NTC 1443:2015 Requisitos microbiológicos del pescado entero, eviscerados, filetes y lomos frescos (refrigerados o congelados) a la Resolución 1407 de 2018 Requisitos microbiológicos. En productos de la [illegible] conservas, mariscos y [illegible] NTC 1443:2015 [illegible] Resolución 1407 de 2018 [illegible] En requisitos normativos se incluyen las [illegible] Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2018; Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 779 de 2006. En el ítem Certificaciones: En retira la [illegible] de [illegible] certificado HACCP y se deja de carácter obligatorio. En requisitos normativos incluyen las [illegible] Resolución 1407 de 2018.
5	En ítem de certificaciones Paralegal / Practicante: Se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la industria expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: Tipo de permiso, de pesca y establece de la Resolución 1408 de 2018. Cambios realizados por MOPS. Oct 2024

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **BAGRE**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yanile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montenchez Manrinegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 02	Página 1 de 4	
		Fecha:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	**FILETE DE PESCADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000257 / SAP 200001462
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Filete de pescado sin presencia de espinas de las siguientes tipos: Tilapia, rodaballo, basa, eviscerado o sin presencia de empaque y entregado en congelación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o rodaballo, y/o basa.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisito: Bases volátiles Totales — Límites máximos: 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$5x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 12. Productos de la pesca (pescados, crustáceos y moluscos) frescos refrigerados y congelados crudos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser agradable, color normal no amarillento, no debe tener cola, ni cabeza. El producto no debe contener tilapia, ni formación de escarcha en el interior del empaque.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2905 de 2006, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1486 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000257 / SAP 200001462 Filete De Pescado x Kg de producto, en cajillas x 126 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimenticio de primer uso, bien cerrada, sin presencia de tierra, agua, sangre, etc. debidamente dentro de cajas plásticas limpias y desinfectadas.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **FILETE DE PESCADO**

	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de calcomanías.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de un (1) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (10) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro Sanitario del producto (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los patentes y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1486 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Creada por: SMTC Oct. 2021
2	Se actualiza Formato CODIGO: RCFO-76 Versión 02 En aquellos microbiológicos de estudios de la Referencia Normativa Res. 7752/2008 Modificado parcialmente por Res. 1229/2013, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Aspectos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos refrigerados sin almacenamiento crudo.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **FILETE DE PESCADO**

	
3	En requisitos normativos se incluyen los aspectos aplicables Resolución 2906 de 2020, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, así como la Resolución 779 de 2022. En Empaque y/o Embalaje se debe el texto "Incluir empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario", se incluye Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellado, sin presencia de fugas, aguas, sangre, etc. evitando ataque de organismos patógenos bacterias y microbianos. Cambios realizados por ACOSA. Abril, 2024 Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1406 de 2022. En Item de certificaciones Proveedor / Manufacturer Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la autoridad expedida por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: Ejido de palmitos de peces y acuicultura de la Resolución 1406 de 2022. Cambios realizados por ACOSA. Oct 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danary Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Botaños Rodríguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **02**	Página **1** de **4**	
		Fecha: **22**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO)**

REQUISITOS GENERALES	**Código**	**SAP 20001729 / 200002397**
	Clasificación	**Pescado**
	Descripción del Producto	**El filete de pescado apanado o milanesa de pescado, es el resultado de moldear carne de pescado sin presencia de espinas de las siguientes tipos: Tilapia, bocachi, mojarra, robalo, para posteriormente someterlos a un proceso de empanizado, freidura, congelación y por último empacado.**
REQUISITOS ESPECIFICOS	**Ingredientes**	**Filetes de Tilapia, y/o bocachi, y/o mojarra, y/o robalo, agua, apanado, proteína concentrado de soya, aceite vegetal, batido, sal, emulsificante, condimentos, especias y aditivos autorizados por la entidad sanitaria competente.**
	Requisitos Fisicoquímicos	**El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:** **Parámetro** / **Límite Permitido** **Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBVT, mg/100g máx.** / **70** **pH a 25°C** / **5.5 – 6.8** **Requisitos fisicoquímicos del Filete de pescado apanado o milanesa congelados – NTC 4325:2018**
	Requisitos Microbiológicos	**El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:** **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** **Escherichia coli** / **5** / **2** / **<10 ufc/g** / **10 ufc/g** **Staphylococcus coagulasa positiva** / **5** / **2** / **<10² ufc/g** / **10³ ufc/g** **Salmonella spp** / **5** / **0** / **Ausencia/25g** / **-** **Vibrio cholerae O1** / **5** / **0** / **Ausencia/25g** / **-** **Requisitos Microbiológicos del Productos de la pesca apanado, empanado, precocido, Resolución 1407 de 2022**
	Requisitos Nutricionales	**No Aplica**
	Otras características del producto	**Los ingredientes utilizados en el apanado de los filetes o milanesa de pescado, deben ser de calidad grado alimenticio y además cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. Los filetes o milanesas deben tener un peso de 125 gr como mínimo.**
REQUISITOS NORMATIVOS		**NTC 4325 (Última actualización), Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 3574 de 2013, los requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 0109 de 2023, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 264 de 2023 y las demás que los modifiquen, modifiquen o adicionen.**

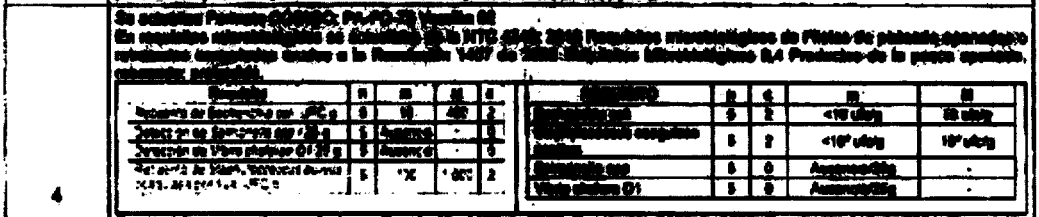
Continua Ficha Técnica de Producto ... **Filete De Pescado Apanado (Milanesa De Pescado)**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 2000001929-Filete De Pescado Apanado x Kg de producto. SAP [illegible] Milanesa de Pescado x Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos., estará compuesto al menos de material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 del 2005, resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. No se permite el uso de adhesivos.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación) o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo relacionado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de Implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

Continua Ficha Técnica de Producto ...	**Filete De Pescado Apanado (Milanesa De Pescado)**

2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 08, se retiran códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. Se actualiza distribución del producto a clientes. Se validan presentaciones del producto por bolsillos en una empacadora, se asocia SAP 300001729 x unidad, se modifican las etiquetas, bolsa polietileno, la empacadora, se cambia marca a plastempaques, se incorporan los códigos en la NTC-4594-2016, Prevención de la pesca y Acuicultura. Higiene, parásitos y vectores aparición e infestación. Se incorporan requisitos microbiológicos de acuerdo con la NTC 4594-2016 Prevención de la pesca y acuicultura. Higiene, parásitos y vectores aparición e infestación. El contenido se ajustara conforme SAP, actualmente por no trabajar con, se modifica por SAP 300001729 Dentro de los requisitos normativos se incluye la Resolución 1407 de 2018, Resolución 719 de 2020, Resolución 128 de 2012, NTC 4594-2016, Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de salud y protección social, se elimina la NTC 1442 por diligenciar a productos de la pesca (refrigerados o congelados) Se modifican los requisitos de transporte y almacenamiento cumpliendo la información. Se incluye solicitud de acta de visita mediante concepto favorable o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA de la planta de despacho y almacenamiento. Se adjunta soporte de documento que demuestre el programa de aseguramiento de la calidad y/o Sistema HACCP para la línea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 01. Se incluye código SAP 300001207, se modifica clasificación SAP de clásicos a Pescado, de acuerdo a SAP, aquello por actualización del formato información de contenido, y en presentación del producto se pesan requisitos de acuerdo a información de los productos en plataforma SAP.
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 08 En requisitos microbiológicos se diferencia de la NTC 4594-2016 Requisitos microbiológicos de Filetes de pescado apanado y/o rebozados congelados crudos o la Resolución 1407 de 2018 Requisitos Microbiológicos 8.4 Productos de la pesca ejemplo, milanesa, pescado. En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2018, Resolución 719 de 2020, Resolución 619 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 384 de 2023 y se aclara que las resoluciones modifican o adicionan. En requisitos se incluye Resolución 619 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 384 de 2023 y los demás que las modifiquen, modifiquen o adicionen. La información nutricional en el empaque debe incluir la información a que da diligencia en su composición. En Condiciones: Se incluye el almacenamiento "Para el uso de los consumidores se debe mantener congelado del sitio de almacenamiento. (Una vez descongelado, consumir a un día y con concepto favorable y favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Gestión competente." Y se retira la indeterminidad de presentar certificado HACCP y se deja de contener volumétrica.



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Pongute Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montenchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Botello Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Blaquero	17 MAY 2024	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **02**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**MOJARRA**

REQUISITOS GENERALES	**Código**	**SAP 200001490**
	Clasificación	**Pescado**
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse fresco congelado y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	**Ingredientes**	**No Aplica**
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetro — Límites máximos Metales Pesados Totales — 70 mg /100 gr Referencia: Título I Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012 Límite máximo de residuos: Requisito — Límites máximos (media pesa lateral) Plomo (Pb) — 0,5 mg/kg Cadmio (Cd) — 0,05 mg/kg Mercurio (Hg) — 0,5 mg/kg Referencia: Título I Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis del laboratorio: REQUISITO — n — c — m — M Escherichia coli — 5 — 2 — 10 ufc/g — $3x10^2$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva — 5 — 2 — 10^2 ufc/g — 10^3 ufc/g Salmonella spp. — 5 — 0 — Ausencia/25g — — Vibrio Cholerae (O1 — 5 — 0 — Ausencia/25g — — Resolución 2674 de 2013 Artículo 17. Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos refrigerados o congelados. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Nutricionales	**No Aplica**
	Otras características del producto	El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2905 de 2008, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 405 de 2012 y Resolución 3168 de 2008, Resolución 1487 de 2023, Resolución 810 de 2021, Resolución 1506 de 2022.

Continuar Ficha Técnica de Producto ... **MOJARRA**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	**Presentación del Producto**	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Envolaje	Producto debera ser empacado en material de primer uso de grado alimenticio. El producto debe ser entregado en canastilla plástica. limpia y desinfectada con ausencia de tierra, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulado del producto debera cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de refrigeración y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente acreditador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1486 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

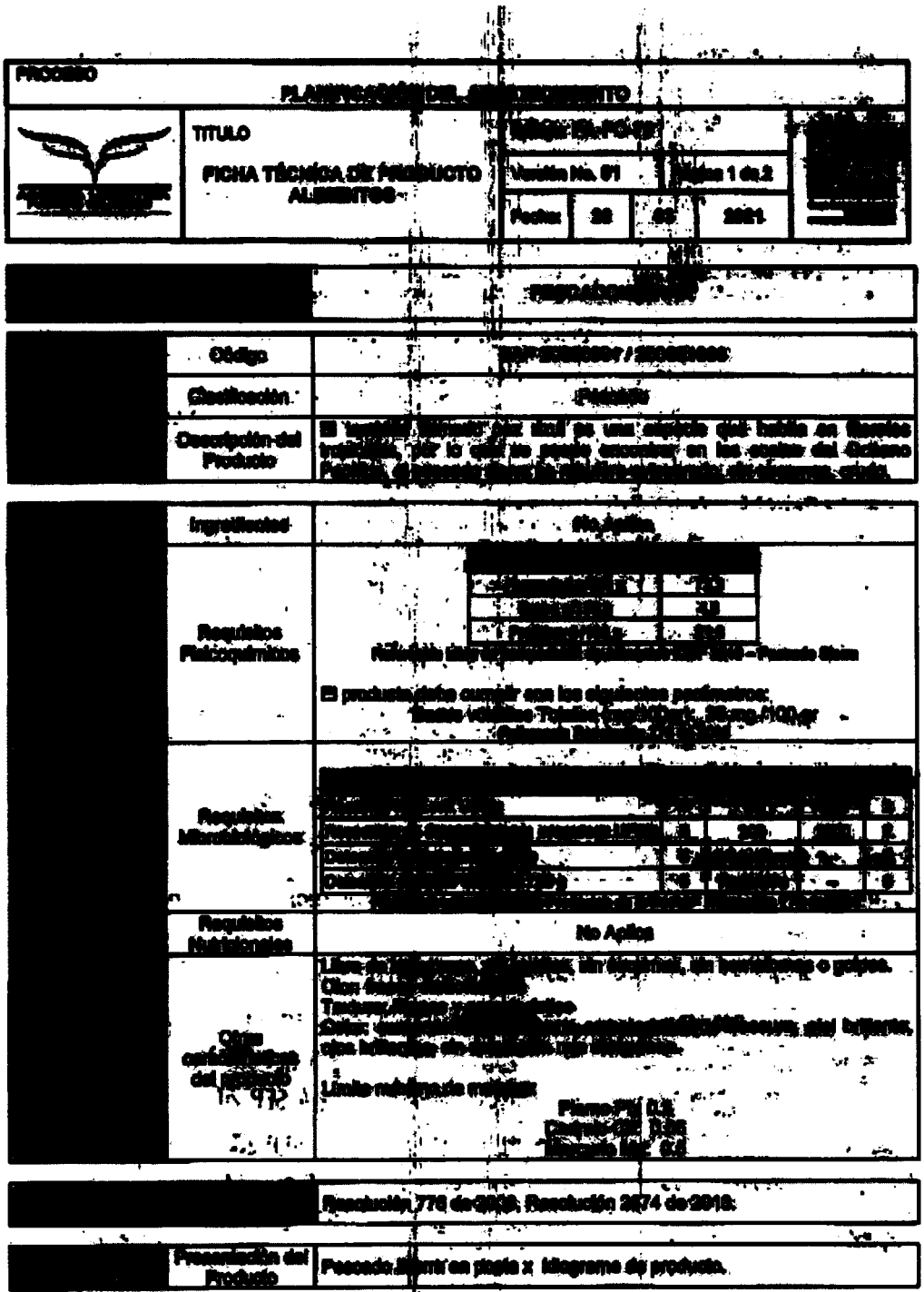
CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

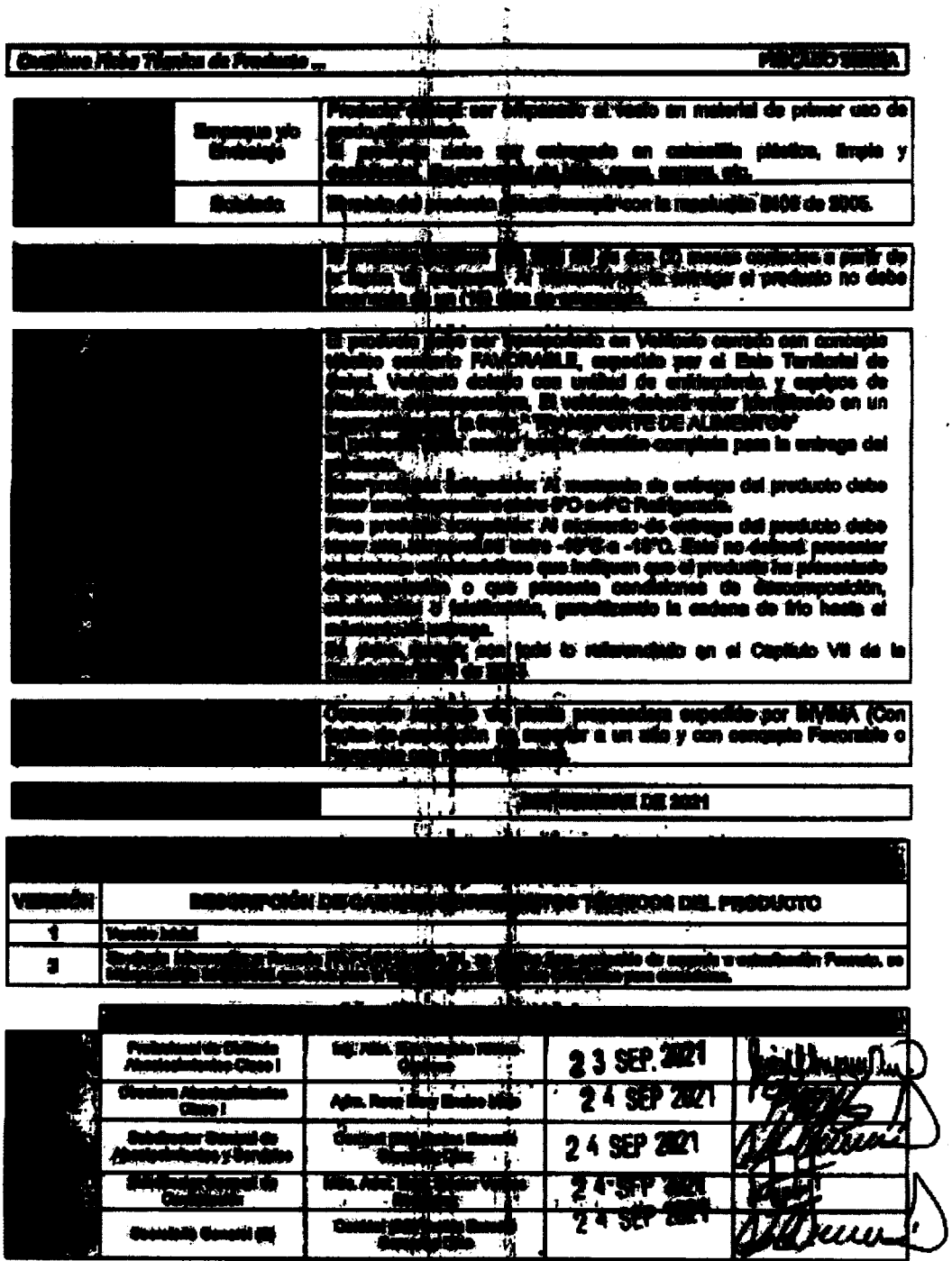
Continua Ficha Técnica de Producto ... **MEDIMIRA**

2	Se ajusta información a formato FA-FO-78 Versión 01, se retira código BIC y se incluye código EAN, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye los requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan las fechas máximas de vencimiento, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, se diligenciaron las medidas sanitarias (Certificación HACCP) y de aplaya concepto favorable o favorable con requerimientos. *Cambios realizados por JPMR / Abril 24.*
3	Se modifica la frase "El producto no debe presentar exudados de ningún tipo ni olores extraños y putrefactos desconocidos", del ítem Características Del Producto de Rigor Mortis. Características Del Producto. En ítem Requisitos Fisicoquímicos se relacionan [illegible] 122 de 2012 y para de Bases volátiles Totales (mg/100g): 35 mg /100 g según Resolución 719 de [illegible] Bases volátiles Totales (mg/100g): 18 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se actualizan los Límites máximos en nuevos según Resolución 122 de 2012 quedando así: [illegible] En ítem Otras Características del Producto se incluye la otra el cual debe ser característica de proceso fresco. En ítem Requisitos normativos se incluye la resolución [illegible] de 2012, la resolución 4[illegible] de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005. En ítem Vida Útil Del Producto Y Recomendación De Uso se ajusta el texto quedando así: "El producto congelado una vida útil de 2 meses a [illegible] de la fecha de empaque en condiciones de almacenamiento. El descongelamiento y consumo rápido del producto en dicho tiempo de [illegible] para obtener a la fecha de producción del empaque". En Condiciones De Transporte: Se ajusta los requerimientos [illegible] de Resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4ºC +- 2ºC. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -16ºC a -18ºC. Se aclara El personal debe contar con la dotación completa para el ingreso del producto. Todo vez que esta exigencia debe [illegible] en la resolución 2674 de 2013. En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la autoridad Sanitaria competente".
4	Se actualiza Formato CODIGO: FA-FO-78 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan la Vida Útil Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, almacenamiento y comercialización para consumo humano a la Resolución 1407 de 2018 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos almacenamiento y/o almacenados enteros. [illegible] En requisitos normativos se incluyen los ajustes [illegible] Resolución 2838 de 2006, Resolución 1407 de 2018, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 719 de 2015. En el ítem Certificaciones se retira la [illegible] certificado HACCP y se deja de requisitos sanitarios.
5	Se incluyen en especificidad se incluye [illegible] En ítem de certificaciones Proveedor / Importador: Certificación del incluye los siguientes que debe presentar según de actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la siguientes expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y contenidos de la Resolución 1408 de 2018. *Cambios realizados por MDRB. Oct 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Daniel Alexandre Sánchez Rojas	10 OCT 2024	

Constituyen fichas Técnicas de Producto ...				MOMARRA
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Arandello	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yenlis Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montealegre Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	


PROCESO
TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS
Código
Clasificación
Descripción del Producto
Ingredientes
No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos
Requisitos Microbiológicos
Requisitos Nutricionales
No Aplica
Otras especificaciones del producto
Presentación del Producto



Continua Ficha Técnica de Producto ...		**FILETE DE TRUCHA**
ROTULADO		En presentación bolsa por 10 unidades de producto y con un peso total aproximado de 1000 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Producto podrá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Empacado en cuartos utilizar limpios y desinfectados con hipoclorito, sin empaques, cartón, tierra, grasa etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de (2) meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelamiento, o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo relacionado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si la tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°, tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1483 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS EN REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **02**	Página **1** de **4**	
		Fecha: **23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE		**FILETE DE TRUCHA**
REQUISITOS GENERALES	**Código**	**SAF2000[illegible]141**
	Clasificación	**Pescado**
	Descripción del Producto	Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, se caracterizan por que sus aletas carecen de espinas, y todas las especies tienen una pequeña aleta adiposa en el lomo, cerca de la cola. Es un pescado [illegible], con la carne clara. El filete de trucha, es el tejido del pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de la trucha (Oncorhynchus mykiss), el filete se obtiene después de haber sido descamado y eviscerado sin cabeza y sin cola, posteriormente y [illegible] a congelación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	**Ingredientes**	**No Aplica**
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: [illegible] | [illegible] máximos [illegible] | 10 mg AGE/ 100 gr [illegible] Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: [illegible] | n | c | m | M Escherichia coli | 5 | 2 | 10^3 ufc/g | $3x10^3$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | — Vibrio Cholera O1 | 5 | 0 | Ausencia/25g | — [illegible] 1: Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos refrigerados ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2018.
	Requisitos Nutricionales	**No Aplica**
	Otras características del producto	El pescado debe estar libre de [illegible] indicio de contaminación, alteración, adulteración o falsificación. La carne del filete debería estar con la [illegible] propia característica del producto.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe tener cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 3574 de 2013, Resolución 448 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2018, Resolución [illegible] de 2021, Resolución 1486 de 2022, o las normas que [illegible]
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Presentación del Producto**	[illegible] debe tener un peso promedio de 100 gramos.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **FICHA DE TRUCHA**

1	Versión Inicial.
2	De acuerdo al formato PA-FO-78 V01, en ajuste técnico del producto, se retira código SIC y se incluye código SAP, en ajustes Requisitos fisicoquímicos y Microbiológicos ajustados con la establecido en la Res. 7782006 la cual fue modificada parcialmente por Res. 1229/2012 y la NTC 1443, publicada se indican requerimientos microbiológicos teniendo en cuenta la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018. Se retiran de las Requisitos Nutricionales la Res 333/2004, la Res. 1229/2012 que modifica parcialmente la Res.7782006 y se adiciona el texto "y los exigido por los productores, cultivadores o piscicultores en cada área y los Vo Bos Pecuarios, a fin de incluir así estos requisitos exigidos actualmente nacionales. De ajustan y actualizan los requisitos de empaque según el reglamentación vigente, así igual forma los CERTIFICACIONES Proveedor / Manufactura/ Comercializador: ✓ *Acta de Inspección Sanitaria* con concepto favorable Autoridad con competencias expedido por el INVIMA, de la planta despiece y empaque/comercializador. ✓ *Registro sanitario del producto Vigente.* ✓ *Certificado HACCP* o *Programa de aseguramiento de calidad* para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o *Dirección Territorial de Salud correspondiente.* *Cambios realizados por: JEFE Sandra Ivon Rojas*
3	De acuerdo Formato CÓDIGO: PA-FO-78 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Resolución Ministerio Res. 7782006 Modificada parcialmente por Res. 1229/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Geográfica y Parasitológicos. 9.7 productos de la pesca procesados.  En requisitos nutricionales se retira el texto "Tabla de composición de la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Trucha y se deja No aplica.. Todo lo que se requiere Nutricional se declara igual debido no cumple o la resolución 810 de 2021. En requisitos normativos se incluyen los nuevos lineamientos Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 779 de 2020. En condiciones de transporte se retira el texto "El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto" texto que este exigiendo está tomando en la Resolución 2674 de 2013. Se definen las temperaturas que el producto debe tener en refrigeración y en congelación. Se incluye los datos faltantes que todo lo relacionado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En CERTIFICACIONES: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, (Bodega) vigente no superior a un año y con concepto Favorable y Favorable con requerimientos, expedido por la [redacted] " se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se dejan [redacted] Se incluyen en normalidad se [redacted] En Nota de certificados: Proveedor / [redacted] se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los proveedor y adicionando [redacted] vigentes de acuerdo al artículo 4° [redacted] Cambios realizados por: MOTIP, DM 2024.
4	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Cristina Rodríguez González	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Zachary Alexander Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	09 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Regina Montenegro Montenegro	08 OCT 2024	
	Secretario General (E)	[redacted] Rodríguez	10 OCT 2024	

Constancia Ficha Técnica de Producto –				FILETE DE TRUCHA
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

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