CONTRATO DE SUMINISTRO

Número de Contrato	**014-038-2025**	**Fecha de contrato: 09 de octubre 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	**ELKIN ALONSO TOBÓN CAMPUZANO Propietario de Establecimiento de Comercio AGROCARNES DEL PACIFICO BUENAVENTURA**	
Teléfono	**318 826 8782**	
Correo	**elkintobontumaco@hotmail.com**	
Cedula de Ciudadanía	**16.511.170**	
Objeto contractual	**SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE**	
Valor	**QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. ($500.000.000) incluido IVA si tiene lugar, con cargo al presupuesto de vigencia 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 y uno (31) de diciembre de 2025 o hasta agotar su valor.**	

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 **ELKIN ALONSO TOBÓN CAMPUZANO,** también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.511.170 de Buenaventura, **Propietario de Establecimiento de Comercio AGROCARNES DEL PACIFICO BUENAVENTURA,** con NIT.16.511.170-5, 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° 16325 del 21 de agosto 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 **TD. LINA MARCELA BENAVIDEZ MONTAÑO**, Encargada de las funciones de la Coordinadora de Abastecimientos mediante memorando No. 2025141140197803, solicitó la iniciación del proceso de Contratación **N°**014-053-2025, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".***
5. *Que el día 17 de septiembre de 2025, se publicó en el SECOP II el proceso N° 014-053-2025, mediante resolución N° 275 de 17 de septiembre de 2025 , se dio apertura al proceso N° 014-053-2025, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".***
6. *Que el día 25 de septiembre de 2025, se presentaron las siguientes ofertas (**PROFUTURO - ELKIN ALONSO TOBÓN CAMPUZANO**)*
7. *Que mediante Resolución No.298 de fecha 08 de octubre de 2025, se adjudicó el proceso de Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.014-053-2025.*
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
[redacted]		
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
[redacted]		
Comedor de Tropa del Batallón A.S.P.C N°.29	Avenida los Cuarteles Tercera División -Popayán	Popayán / Cauca
[redacted]		
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	Av. Colombia Cl 22 Kr 14 - 47 - Pasto	Pasto / Nariño
Batallón de instrucción y entrenamiento No 23	Km 4 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 CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE**".*

PLAZO DE EJECUCION: *El 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 y uno (31) de diciembre 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 N°.29	Avenida los Cuarteles Tercera División –Popayán	**P**opayán / 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.*

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* ***QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. ($500.000.000) 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. 16325 del 21 de agosto de 2025.*

CUADRO DE PRECIOS

1	Chorizo * 50grs	UN	$ 1.387	$ 263	$ 1.650
2	Chorizo * 80grs	UN	$ 2.084	$ 396	$ 2.480
3	Costilla ahumada *500grs	KG	$ 25.546	$ 4.854	$ 30.400
4	Hamburguesa de res *100grs	UN	$ 2.437	$ 463	$ 2.900
5	Jamon *1000grs	KG	$ 16.807	$ 3.193	$ 20.000
6	Mortadela estandar *1000grs	KG	$ 16.190	$ 810	$ 17.000
7	Salchicha Manguera *1000grs	KG	$ 11.765	$ 2.235	$ 14.000
8	Salchicha perro *100grs	UN	$ 1.681	$ 319	$ 2.000
9	Salchichon Seleccionado *1000grs	KG	$ 14.286	$ 714	$ 15.000
10	Pavo Especial Navideño	KG	$ 47.143	$ 2.357	$ 49.500
11	Pernil de Cerdo	KG	$ 62.952	$ 3.148	$ 66.100

Que el contratista ELKIN ALONSO TOBÓN CAMPUZANO, a través de la plataforma transaccional SECOP II, por medio de mensaje público de fecha 08 de octubre de 2025, a las 2:43 PM, envió a la Entidad descuento voluntario a la oferta inicialmente presentada, la cual fue aceptada por el Ordenador del Gasto.

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. 16325 del 21 de agosto 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 $500.000.000.00. 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: ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO
Número de Nit: 16.511.170-5
Entidad Financiera: DAVIVIENDA
Número de Cuenta: 015160009740
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				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada 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	Mensual
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 especific	Deficient e calidad	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato			Informe de supervision	Mensual

					aciones técnicas.	en el cumplimiento del objeto contractual.						periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados							Por definir	Por definir		
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	Garantía 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	Mensual
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	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 **DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS ($200.000.000.00) 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 **DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS ($200.000.000.00) 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* ***VEINTICINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($25.000.000.00)****, 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 EL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO.***

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

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.* ***014-053-2025****, junto con sus formularios y anexos.*
30.2. *Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°* ***16325 del 21 de agosto 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,***

ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO
C.C. No.16.511.170 de Buenaventura
Propietario de Establecimiento de Comercio AGROCARNES DEL PACIFICO BUENAVENTURA
NIT. 16.511.170-5

Elaboró: PD Natalia Maria García Vargas
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	Chorizo * 50grs	200001800	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Unidad
2	Chorizo *80grs	200001767	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Unidad
3	Costilla ahumada *500grs	200002314	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
4	Hamburguesa de res *100grs	200001733	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Unidad

5	Jamón *1000grs	200001476	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 37912 de 2016, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, Resolución 37912 de 2016, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
6	Mortadela estándar *1000grs	200001493	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 37912 de 2016, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, Resolución 37912 de 2016, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
7	Salchicha Manguera *1000grs	200001542	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
8	Salchicha perro *100grs	200001766	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Unidad

9	Salchichón Seleccionado *1000grs	200001562	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 37912 de 2016, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, Resolución 37912 de 2016, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
10	Pavo especial Navideño	200001627	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
11	Pernil de Cerdo	200001688	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 37912 de 2016, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, Resolución 37912 de 2016, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo

NOTA 1. Conforme a lo anterior, se debe tener en cuenta lo estipulado en el Contrato Interadministrativo, donde se tienen los gramajes aprobados en la Tabla Nacional de Porciones, que se encuentran incluidos y aprobados en cada menú, conforme los precios correspondientes del mercado.

NOTA 2: Tener en cuenta los gramajes mencionados en los elementos y/o productos relacionados en el cuadro anterior, dado que dichos productos serán los que se deben entregar durante la ejecución del contrato, los cuales fueron previamente pactados en el Menú convenido con las Unidades Militares de la Región Suroccidente.

Los pesos de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y porciones serán un marco de referencia.

NOTA 3: 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 alumnos de escuelas de formación, soldados e infantes de marina y la Agencia Logística con la aprobación del nutricionista de la unidad se puede reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta.

Teniendo en cuenta el contrato interadministrativo No. 050-DIADQ-DIPER-2024 firmado con Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional:

NOTA 4: Cada uno 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.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en los supervisores designados para el contrato derivado del presente proceso de selección, la respetiva comunicación se hará mediante oficio.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS QUE SE ANEXAN

C

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

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA	REQUISITOS NORMATIVOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	Chorizo * 50grs	200001800	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Unidad

2	Chorizo *80grs	200001767	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Unidad
3	Costilla ahumada *500grs	200002314	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
4	Hamburguesa de res *100grs	200001733	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Unidad

5	Jamón *1000grs	200001476	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 37912 de 2016, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, Resolución 37912 de 2016, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
6	Mortadela estándar *1000grs	200001493	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 37912 de 2016, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, Resolución 37912 de 2016, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
7	Salchicha Manguera *1000grs	200001542	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás	Kilo

			normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	
8	Salchicha perro *100grs	200001766	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Unidad
9	Salchichón Seleccionado *1000grs	200001562	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 37912 de 2016, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, Resolución 37912 de 2016, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo
10	Pavo especial Navideño	200001627	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de	Kilo

			2024, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	
11	Pernil de Cerdo	200001688	Ley 09 de 1979, Decreto 2016 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 37912 de 2016, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2024014710 de 2024, Resolución 37912 de 2016, NTC 1325 (última actualización), Y demás normas que las sustituyan, modifiquen o adicionen	Kilo

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

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

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

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de TODOS los productos incluidos en las especificaciones técnicas del 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 y resolución 5109 de 2005 que exigen 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. Los registros sanitarios deben estar vigentes.

- Aportar acta de inspección sanitaria realizada por Invima a la planta de producción, debe estar vigente y con concepto favorable o favorable con requerimientos que no afecten la inocuidad del producto. Si el acta de inspección supera el año de expedición, se debe aportar el documento radicado para la solicitud de visita de renovación ante Invima en cumplimiento de resolución 32459 DE 2021 y la Ley 1437 de 2011, Artículo 61 y ley 2080 de 2021, artículo 61.

- El oferente debe aportar con su propuesta las fichas técnicas de los productos a ofertar que correspondan con los registros sanitaros solicitados en el presente proceso.

Nota: Es importante manifestar que los productos que contienen las fichas técnicas presentadas deberán ser los mismos que se entreguen durante la ejecución del contrato en caso de ser adjudicatario del presente proceso.

- El oferente junto con su propuesta deberá aportar **MUESTRAS FÍSICAS** en su respectivo empaque y que las mismas contengan la descripción técnica de los siguientes productos:
  1. Chorizo x 50grs
  2. Chorizo x 80 grs
  3. Salchicha Manguera x 1000 grs
  4. Salchicha Perro x 100 grs
  5. Salchichón seleccionado x 1000grs

  Dichas muestras deberán ser entregadas en la carrera 92ª #2C-35 – Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Suroccidente- Barrio Meléndez en la ciudad de Cali**, en la fecha y hora establecida en el cronograma del proceso,** las cuales serán revisadas por la integrante del Comité Técnico Evaluador, quien realizará las respectivas comparaciones entre las fichas técnicas del fabricante cargadas en la oferta presentada y las fichas técnicas publicadas en el presente proceso.

- Teniendo en cuenta las condiciones actuales de orden público y situaciones relacionadas con la seguridad de orden regional que comprometen nuestra jurisdicción, el oferente debe demostrar disponibilidad de un establecimiento comercial en el departamento de Nariño lo que permitirá asegurar la continuidad en la cadena de suministro, el adecuado y permanente abastecimiento de los productos y responder oportunamente a las necesidades del cliente. **Para esto debe entregar concepto favorable de local o bodega autorizando la categoría de productos incluidos en el proceso, emitido por la entidad de control correspondiente y documento que soporte alquiler o propiedad o vinculo comercial del establecimiento.**

- En caso de tener certificación HACCP aportar copia con la oferta; con Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos y/o BPM de Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos. No es obligatorio.

- Entregar copia de acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable otorgada por secretaria de salud municipal, distrital o departamental a mínimo 3 vehículos de transporte tipo furgón refrigerado que serán encargados de la distribución para asegurar el adecuado transporte y conservación de los

productos de 0 a 4 grados centígrados, donde se autoricen alimentos de la misma naturaleza 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).

Nota: el letrero debe estar ubicado en el furgón, no en el parabrisas del vehículo.

- Presentar documentación que acredite 3 vehículos con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sean 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 y 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 deberán aportar contrato o planilla de pago de aportes en caso de que no sea prestación de servicios y/o certificado que soporte que acredite dicha vinculación y la agencia logística podrá verificar esta información.**

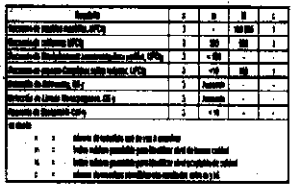
  - *Nota 1: En cumplimiento de la ley 23 de 1981, la historia clínica requiere consentimiento del empleado, por lo tanto, debe contar con su firma autorizando su publicación.*

  - *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 y certificaciones, según el municipio donde se realicen.*

- 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 2 meses que permitan determinar que son aptos para consumo e incluir los criterios de parámetros microbiológicos establecidos en cada ficha técnica. A continuación se especifican en la siguiente tabla:

ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO FICHA TECNICA	Parámetro de muestreo
1	Chorizo x 80 gr	200001467	**n=3** El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos Requisitos Microbiológicos Requisito: n / m / M / C Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr: 3 / 100 / 300 / 1 Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr: 3 / 100 / 300 / 1 Detección de Salmonella/ 25 g: 3 / Ausencia Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g: 3 / Ausencia Recuento de Escherichia Coli /gr: 3 / 100 / 400 / 1 Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7- NTC 1325 (quinta Actualización)
2	Hamburguesa de res x100 g	200001733	**n=3** El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio Requisitos: n / m / M / c Recuento de staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g: 3 / 100 / 300 / 1 Recuento de esporas clostridium sulfito reductor UFC/g: 3 / 100 / 300 / 1 Detección salmonella Spp. /25g: 3 / Ausencia / -- / -- Recuento de Escherichia coli, /g: 3 / 100 / 400 / 1 En donde: n: número de muestras que se van a examinar m:índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización actualización)

3	Salchicha manguera x kg	200001542	**N=3** El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: 

- **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, que se encuentre vigente de acuerdo a las frecuencias establecidas para programa de manejo integrado de plagas conforme a resolución 2674 de 2013.**

- 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

- El oferente debe entregar copias vigentes de los registros sanitarios de los productos 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. Los registros deben estar vigentes.

- Para el caso de los comercializadores se debe presentar acta de inspección sanitaria vigente del sitio de almacenamiento y de la planta productora (con concepto favorable o favorable con requerimientos) expedidos por la respectiva entidad competente. En caso que la fecha de expedición del acta de inspección del FABRICANTE sea superior a un año, aportar solicitud para visita de renovación radicada ante la autoridad sanitaria. El concepto del comercializador debe estar vigente.

- El oferente debe aportar con su propuesta las fichas técnicas de los fabricantes de los productos a ofertar que correspondan con los registros sanitaros solicitados en el presente proceso.

  Nota: Es importante manifestar que los productos que contienen las fichas técnicas presentadas deberán ser los mismos que se entreguen durante la ejecución del contrato en caso de ser adjudicatario del presente proceso.

- El oferente junto con su propuesta deberá aportar **MUESTRAS FÍSICAS** en su respectivo empaque y que las mismas contengan la descripción técnica de los siguientes productos:

6. Chorizo x 50grs
7. Chorizo x 80 grs
8. Salchicha Manguera x 1000 grs
9. Salchicha Perro x 100 grs
10. Salchichón seleccionado x 1000grs

Dichas muestras deberán ser entregadas en la carrera 92ª #2C-35 – Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Suroccidente- Barrio Meléndez en la ciudad de Cali**, en la fecha y hora establecida en el cronograma del proceso,** las cuales serán revisadas por la integrante del Comité Técnico Evaluador, quien realizará las respectivas comparaciones entre las fichas técnicas del fabricante cargadas en la oferta presentada y las fichas técnicas publicadas en el presente proceso.

- Teniendo en cuenta las condiciones actuales de orden público y situaciones relacionadas con la seguridad de orden regional que comprometen nuestra jurisdicción, el oferente debe demostrar disponibilidad de un establecimiento comercial en el departamento de Nariño lo que permitirá asegurar la continuidad en la cadena de suministro, el adecuado y permanente abastecimiento de los productos y responder oportunamente a las necesidades del cliente. **Para esto debe entregar concepto favorable de local o bodega autorizando la categoría de productos incluidos en el proceso, emitido por la entidad de control correspondiente y documento que soporte alquiler o propiedad o vínculo comercial del establecimiento.**

- En caso de tener certificación HACCP aportar copia con la oferta; con Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos y/o BPM de Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos. No es obligatorio.

- Aportar certificación de vínculo comercial directo con productor (es), que deben corresponder a las marcas de los registros sanitarios y fichas técnicas entregadas.

- Entregar copia de acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable otorgada por secretaria de salud municipal, distrital o departamental a mínimo 3 vehículos de transporte tipo furgón refrigerado que serán encargados de la distribución para asegurar el adecuado transporte y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados, donde se autoricen alimentos de la misma naturaleza 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).

Nota: el letrero debe estar ubicado en el furgón, no en el parabrisas del vehículo.

- 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 que los 3 vehículos cuentan con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado 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 ONAC para análisis de alimentos de mínimo tres productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 2 meses que permitan determinar que son aptos para consumo e incluir los criterios de parámetros microbiológicos establecidos en cada ficha técnica. A continuación se especifican en la siguiente tabla:

ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO FICHA TECNICA	Parámetro de muestreo
1	Chorizo x 80 gr	200001467	**n=3** El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos Requisitos Microbiológicos: Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7- NTC 1325 (quinta Actualización)

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva NPC/gr	3	100	300	1
Recuento de Esporas Clostridium Sulfite Reductor / UFC/gr	3	100	300	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia		
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia		
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	100	400	1

2	Hamburguesa de res x100 g	200001733	**n=3** El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio Requisitos: n | m | M | c Recuento de staphylococcus coagulasa positiva. UFC/g: 3 | 100 | 300 | 1 Recuento de esporas clostridium sulfito reductor UFC/g: 3 | 100 | 300 | 1 Detección salmonella Spp. /25g: 3 | Ausencia | – | – Recuento de Escherichia coli /g: 3 | 100 | 400 | 1 En donde: n: número de muestras que se van a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número de muestras permitidas con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o ap - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización)
3	Salchicha manguera x kg	200001542	**N=3** El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

- 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 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 deberán aportar contrato o planilla de pago de aportes en caso de que no sea prestación de servicios y/o certificado que soporte que acredite dicha vinculación 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 menciona (incluye) que tuvo en cuenta los tres exámenes coprológicos, nasofaríngeo y koh, no es necesario aportar cada examen en este proceso.*

- *Nota 3: en caso que la capacitación sea realizada por un tercero, se debe demostrar la idoneidad del profesional y certificaciones, según el municipio donde se realicen.*

- **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; y copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental a la planta de producción realizado máximo en los últimos 6 meses.**

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

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

El Contratista debe garantizar:

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

ASPECTOS JURIDICOS

- **CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACIÓN AL SG-SST**

El oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta:

- El oferente deberá aportar certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliado que certifique el porcentaje de cumplimiento del SG-SST, de acuerdo al decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la resolución 312 de 2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Dicha certificación debe hacer referencia a la vigencia evaluada, que será la del año 2025.

- Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.

Nota 01: Al momento de la verificación se tendrá en cuenta la fase en la que se encuentre el proponente de acuerdo a lo establecido en el artículo 26 de la resolución 312 del 2019, que al tenor indica:

"**Desde enero del año 2020 en adelante**, todos los Sistemas de Gestión de SST se ejecutarán anualmente de enero a diciembre o en cualquier fracción del año si la empresa o entidad es creada durante el respectivo año.

De 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán:

1. Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la presente resolución.

2. Elaborar el Plan de Mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos.

Este Plan de Mejora debe quedar aprobado por la empresa en el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST.

3. Formular el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST, el cual debe empezar a ser ejecutado a partir del (1) primero de enero del año siguiente.

Certificación cumplimiento manual: Adjuntar junto con la oferta certificación firmada por el representante legal que cumple con el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y Compras Sostenibles para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística Fuerzas Militares.

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.

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

12. 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.

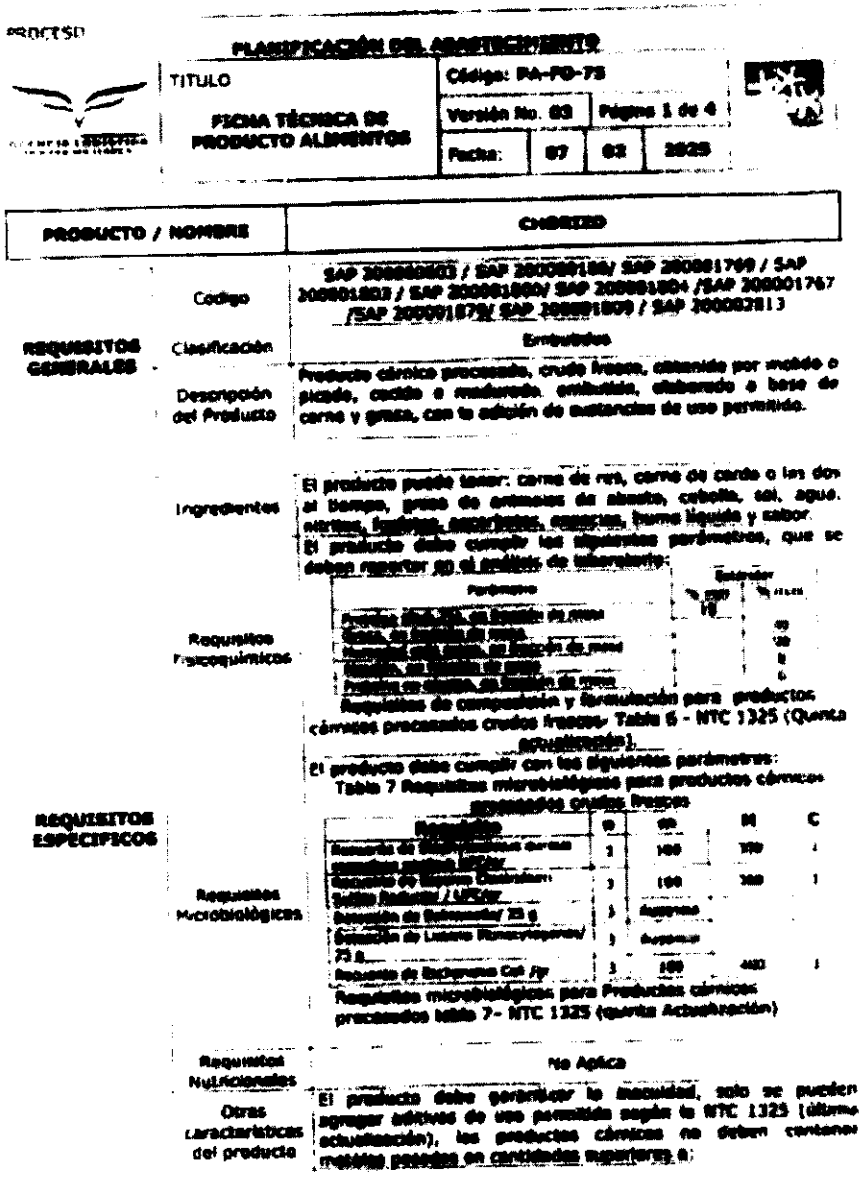
Nota 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, 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.

FICHAS TÉCNICAS



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TITULO

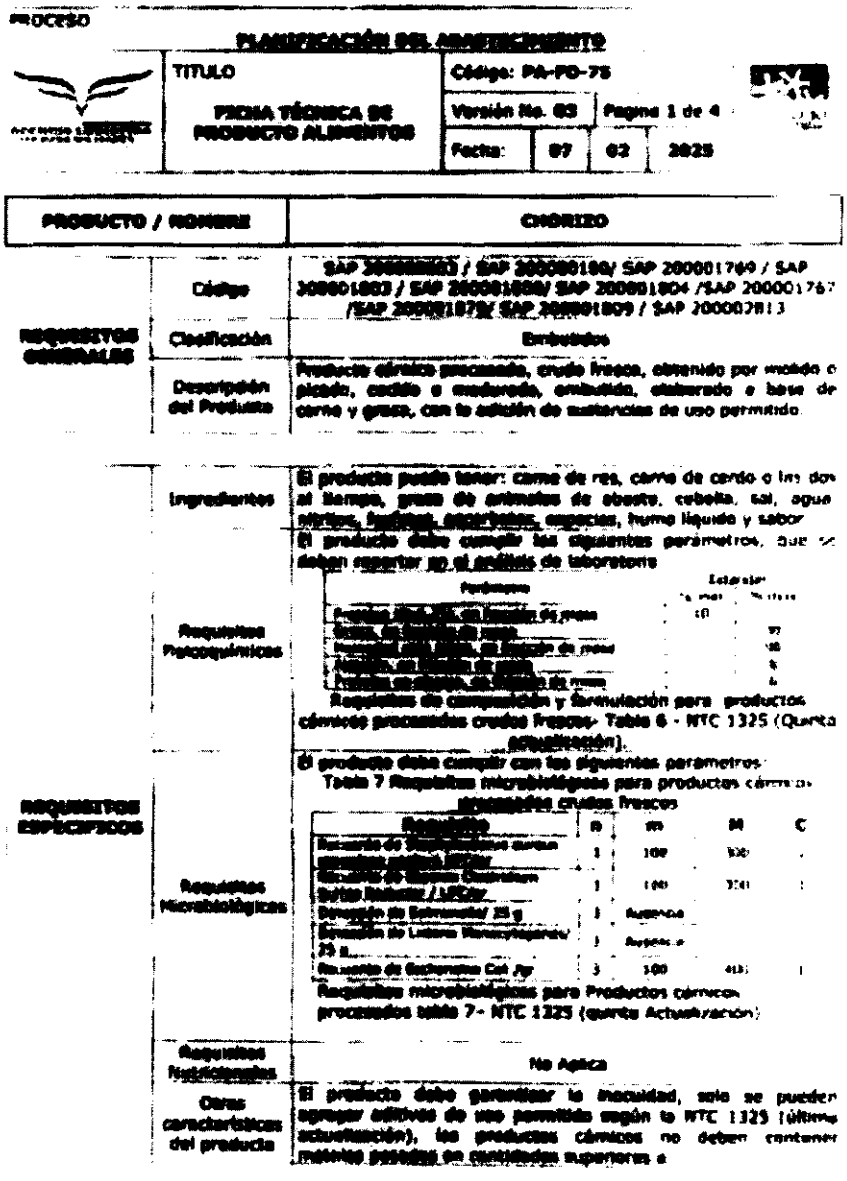
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 03 | Página 1 de 4

Fecha: 07 02 2025

PRODUCTO / NOMBRE	CHORIZO
REQUISITOS GENERALES – Codigo	SAP 200000003 / SAP 200000186/ SAP 200001799 / SAP 200001803 / SAP 200001800/ SAP 200001804 /SAP 200001767 /SAP 200001879/ SAP 200001809 / SAP 200002813
REQUISITOS GENERALES – Clasificación	Embutidos
REQUISITOS GENERALES – Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de materias de uso permitido.
REQUISITOS GENERALES – Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, vinagre, fosfatos, azucares, especias, humo liquido y sabor. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
REQUISITOS GENERALES – Requisitos Fisicoquímicos	Parámetro / Especificación / Unidad Proteína (N x 6.25) en base de masa seca / mín / % m/m Grasa, en base de masa / máx / % m/m Humedad en base de masa / máx / % m/m Cenizas en base de masa / máx / % m/m Proteína de tejido en base de masa / mín / % m/m Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización)
REQUISITOS ESPECIFICOS – Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos Requisito / n / m / M / c Recuento de Enterobacterias totales / 5 / 1000 / 5000 / 1 Recuento de Bacterias Coliformes / 5 / 100 / 500 / 1 Detección de Salmonella / 25 g / 5 / Ausencia Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g / 5 / Ausencia Recuento de Escherichia Coli /g / 5 / 100 / 400 / 1 Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7- NTC 1325 (quinta Actualización)
REQUISITOS ESPECIFICOS – Requisitos Nutricionales	No Aplica
REQUISITOS ESPECIFICOS – Otras Caracteristicas del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (ultima actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75			
	Versión No. 03	Pagina 1 de 4		
	Fecha:	07	02	2025

PRODUCTO / NOMBRE		CHORIZO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000003 / SAP 200000180/ SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001808/ SAP 200001804 /SAP 200001767 /SAP 200001879/ SAP 200001809 / SAP 200002813
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7- NTC 1325 (quinta Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a

Parámetro	Estándar	
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]		[illegible]

Requisito	n	m	M	C
Recuento de Staphylococcus aureus [illegible]	1	100	300	[illegible]
Recuento de Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	1	100	300	[illegible]
Detección de Salmonella/ 25 g	1	Ausencia		
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	1	Ausencia		
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	100	400	[illegible]

Continua Ficha Técnica de Producto — **CHORIZO**

[illegible]

REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP [illegible] chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP [illegible] chorizo x 29 gr mínimo. SAP [illegible] chorizo x 40 gr SAP [illegible] chorizo de cerdo x 45 gr. SAP [illegible] chorizo x 50 gr SAP [illegible] chorizo mixto x 70 gr. SAP [illegible] chorizo x 80 gr SAP [illegible] chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP [illegible] chorizo x 150 gr. Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 450 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg. En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código SAP [illegible] chorizo pequeño x 8 und
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 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. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos

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

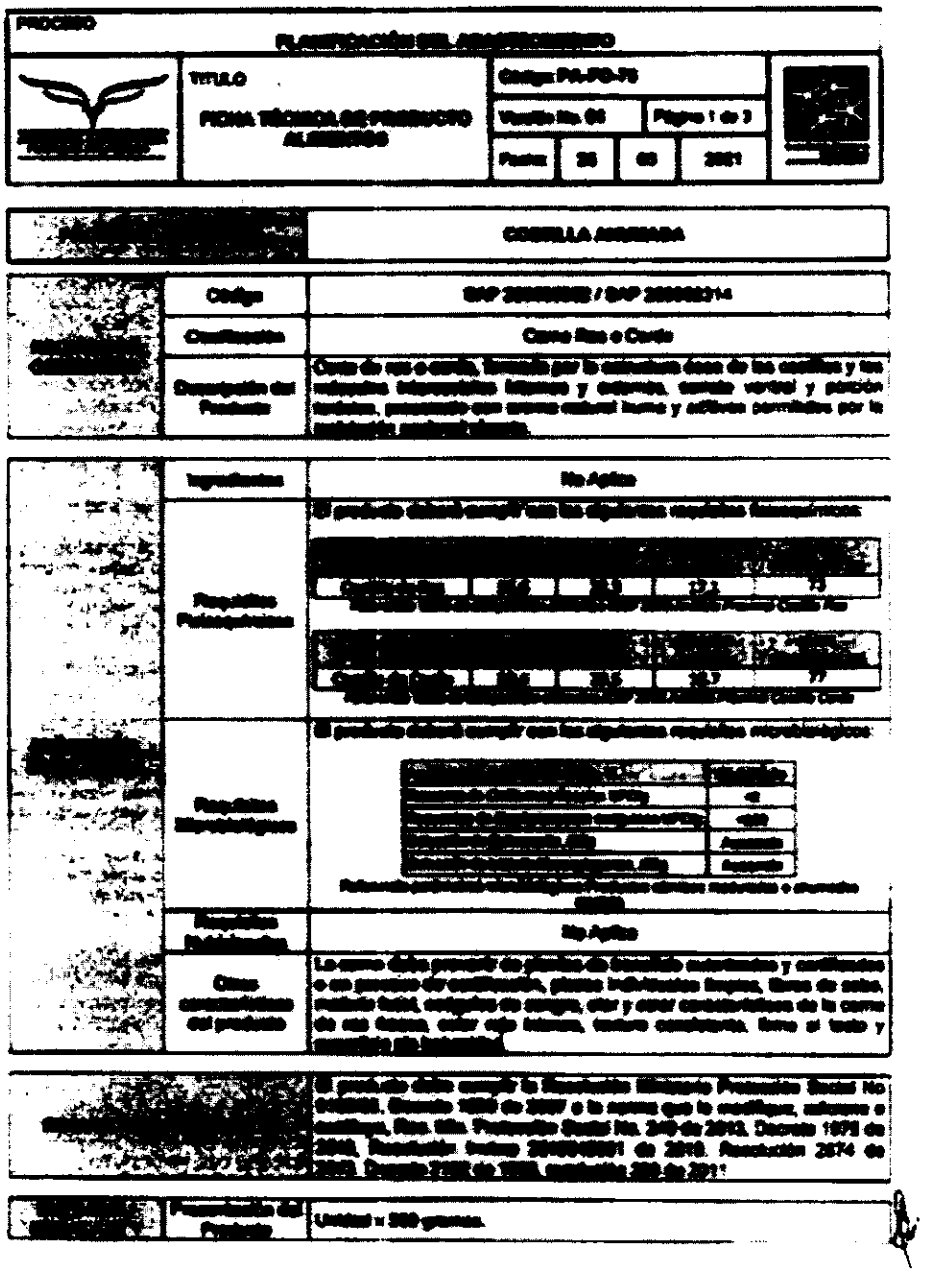
	referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	**El proveedor deberá acreditar:** • Concepto sanitario de planta procesadora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Registro sanitario del producto. (Vigente) • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

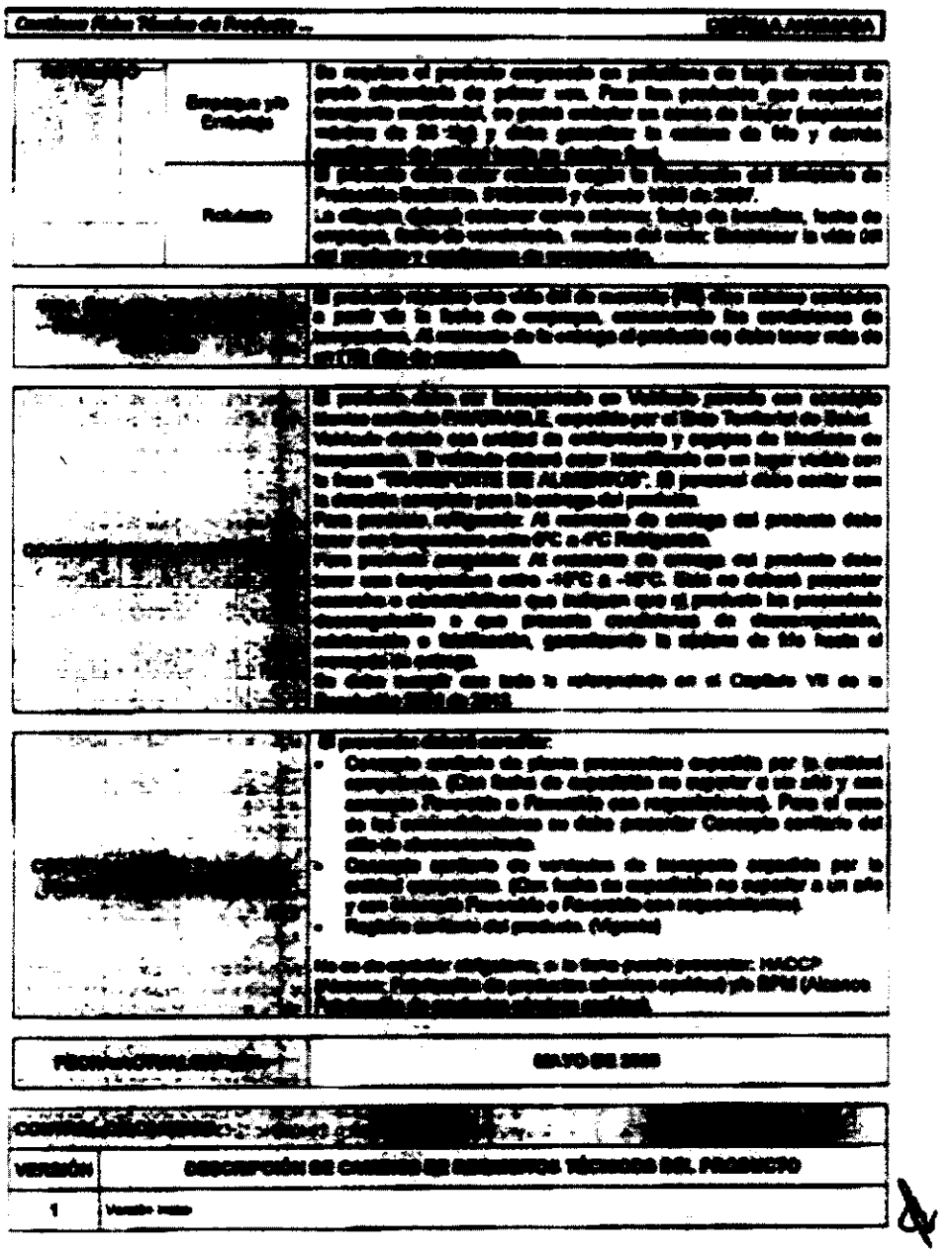
CONTROL DE CAMBIOS

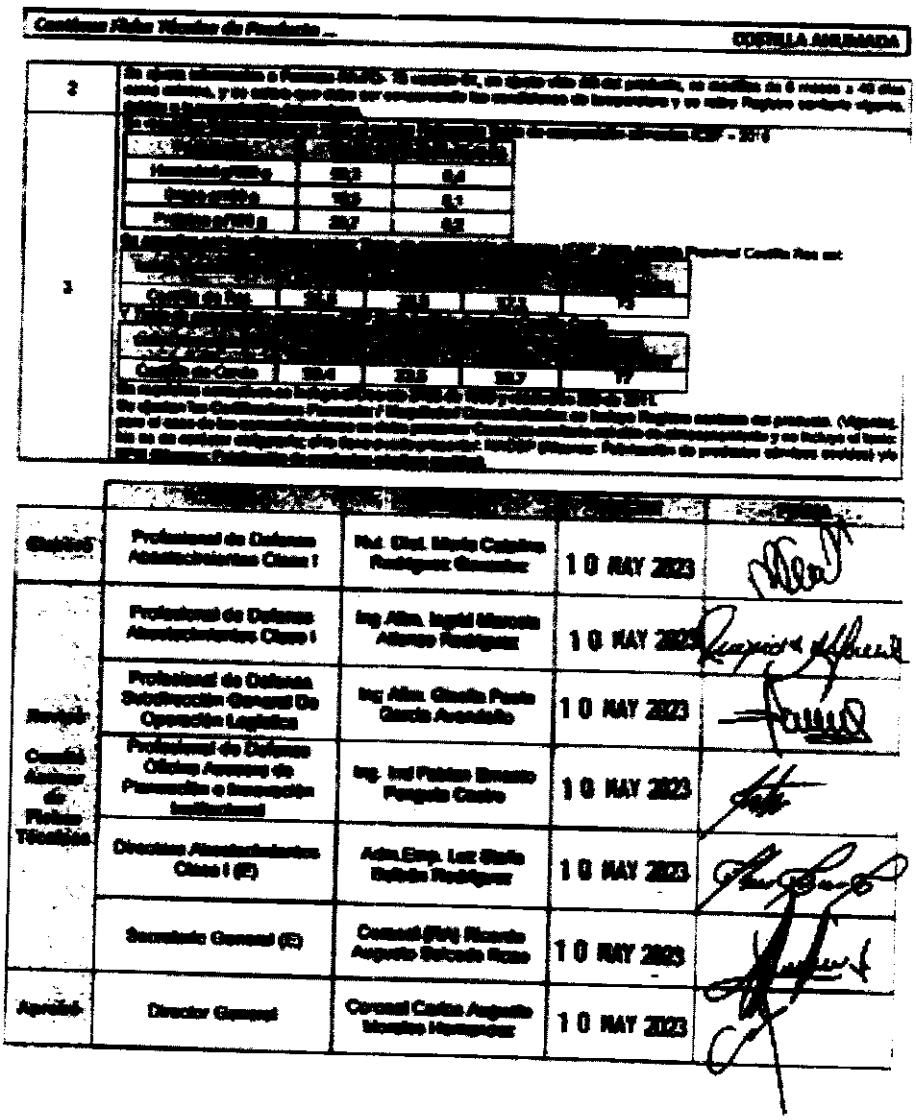
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	[illegible]
2	[illegible]
3	[illegible]
4	[illegible]
5	[illegible]
6	[illegible]

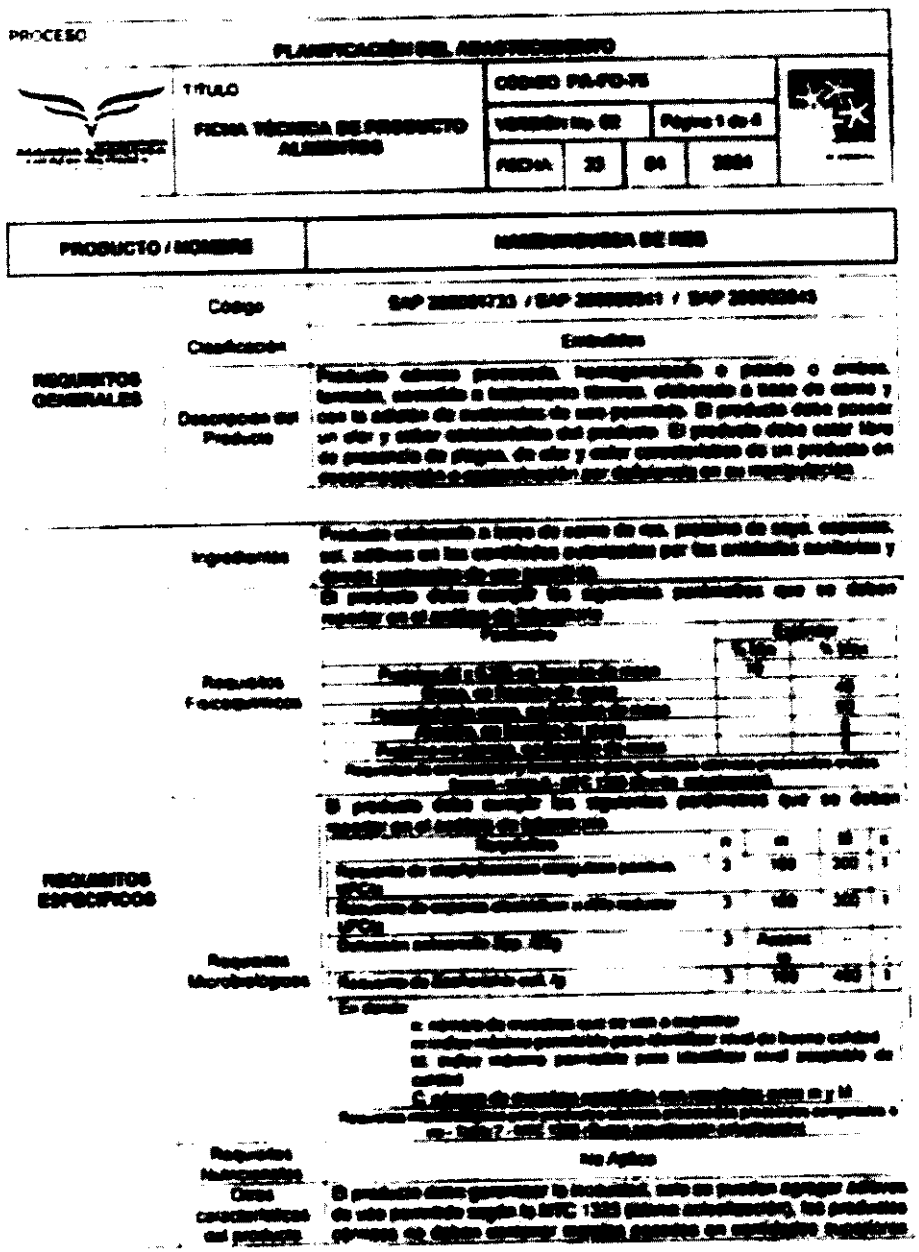
Continua Ficha Técnica de Producto ... **CHORIZO**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Dastary Alessandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Giselle Paola García Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargado de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Augusta Cortes Baquero	23/05/2025	



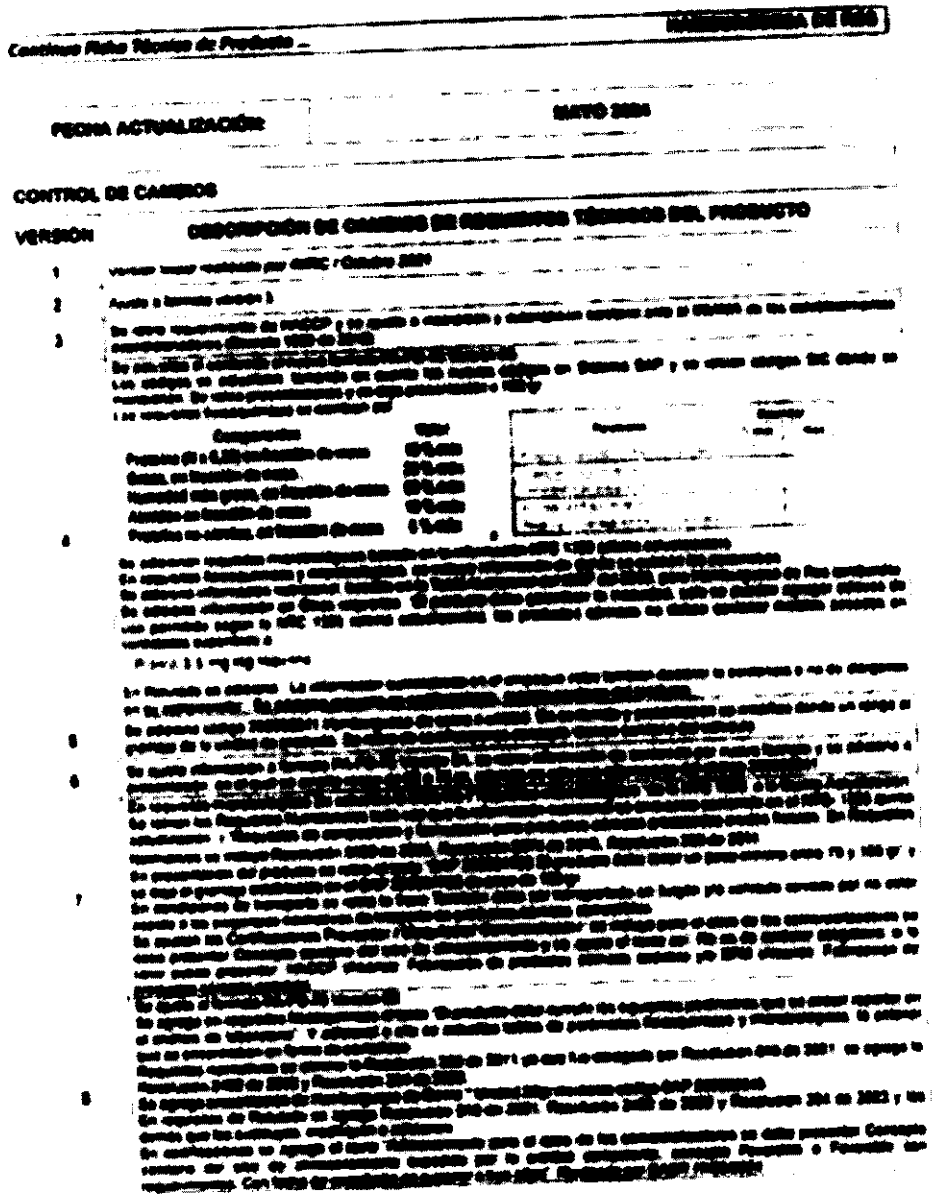





PROCESO
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO
TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTICIO
CÓDIGO PA-FO-75
Página 1 de 4
FECHA
PRODUCTO / NOMBRE
REQUISITOS GENERALES
Código
Clasificación
Descripción del Producto
REQUISITOS ESPECIFICOS
Ingredientes
Requisitos Fisicoquímicos
Requisitos Microbiológicos
Requisitos Nutricionales
Otras características del producto

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

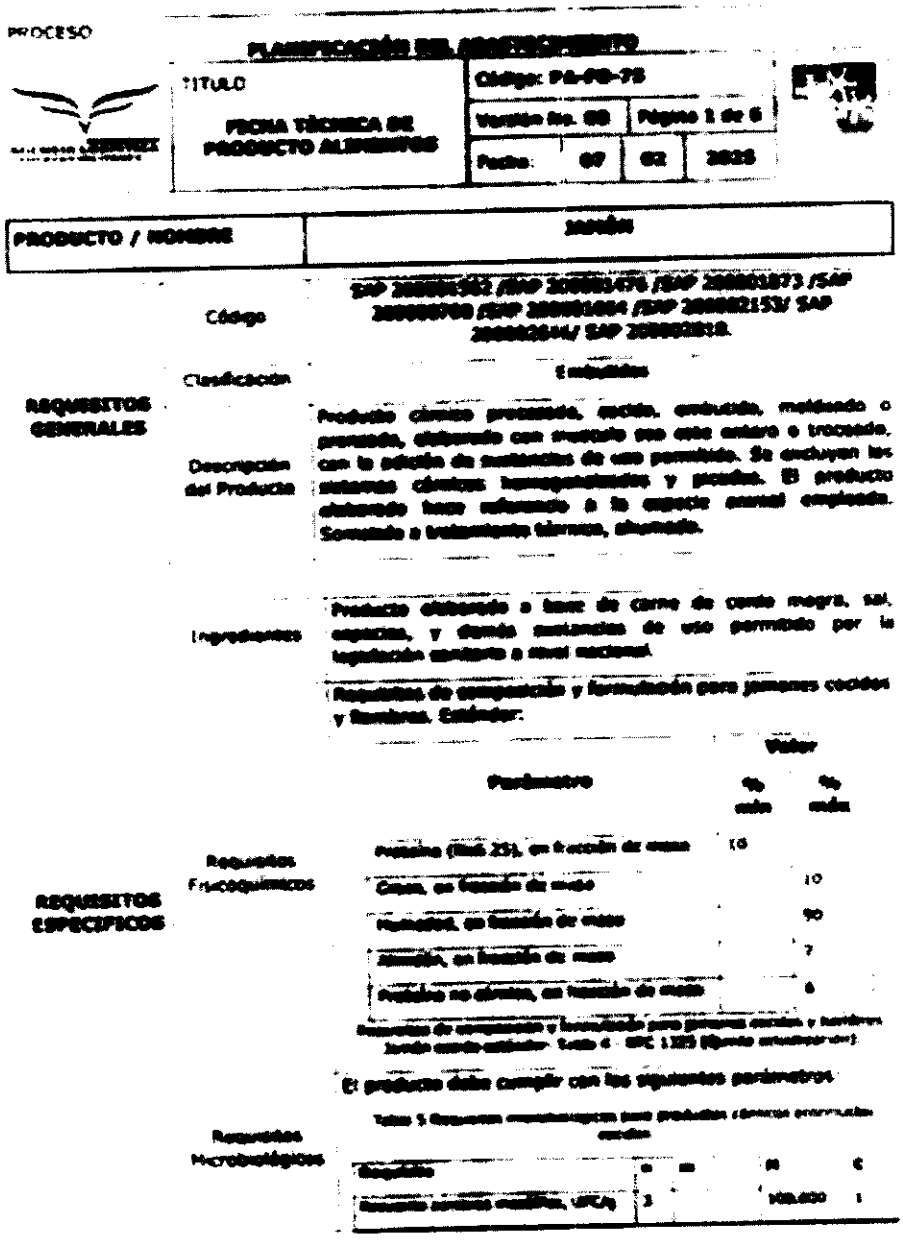
		Plomo 0.5 mg/kg Máximo
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 3960 de 2016, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que lo aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP [illegible]. El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr SAP [illegible], Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr SAP [illegible], Hamburguesa de Carne * Unidad 50gr Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto [illegible]
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 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 y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C). Mínimo 30 días
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedido por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)



Continua Ficha Técnica de Producto ...

HAMBURGUESA DE RES

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danny Alexandra Sanchez Rojas	7 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Giselle Paola Garcia 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	Nazaria Silvana Montenegro Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Becerra	MAY 2024	



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTICIO

Código: PA-FO-25

Versión No. 03 | Página 1 de 6

Fecha: 07 | 02 | 2025

PRODUCTO / NOMBRE	[illegible]

REQUISITOS GENERALES

Código	SAP [illegible] /SAP [illegible] /SAP [illegible] /SAP [illegible] /SAP [illegible] /SAP [illegible] /SAP [illegible]
Clasificación	[illegible]
Descripción del Producto	Producto cárnico precocido, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo con o sin hueso entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado tiene adherido a la especie animal empacado. Sometido a tratamiento térmico, almacenado.
Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás aditivos de uso permitido por la legislación vigente a nivel nacional.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Establecer:

Parámetro	Valor % min	Valor % máx
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	16	
Grasa, en fracción de masa		10
Humedad, en fracción de masa		80
Almidón, en fracción de masa		7
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Tomado de: NTC 1325 (Quinta actualización)

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos Microbiológicos

Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

[illegible]	n	m	M	c
[illegible] UFC/g	5	[illegible]	100.000	1

Continua Ficha Técnica de Producto — **JAMÓN**

[illegible]	3	100	[illegible]
[illegible]	3	<100	
[illegible]	3	<10	[illegible]
[illegible]	3	Ausencia	
[illegible]	3	Ausencia	
[illegible]	3	<10	

[illegible]

Requisitos Nutricionales	**No Aplica**
Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2005 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO — **Presentación del Producto**	**SAP [illegible] / SAP [illegible]** El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. **SAP [illegible] / SAP [illegible]** El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. **SAP [illegible]** El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr. **SAP [illegible]** El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y 20 tajadas. **En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:**

Continua Ficha Técnica de Producto — **JAMÓN**

	SAP [illegible] jamón * 500 gr
Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera forma formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, 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.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C). Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Registro sanitario del producto. (Vigente) • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)

Continuo Ficha Técnica de Producto **JAMÓN**

s/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

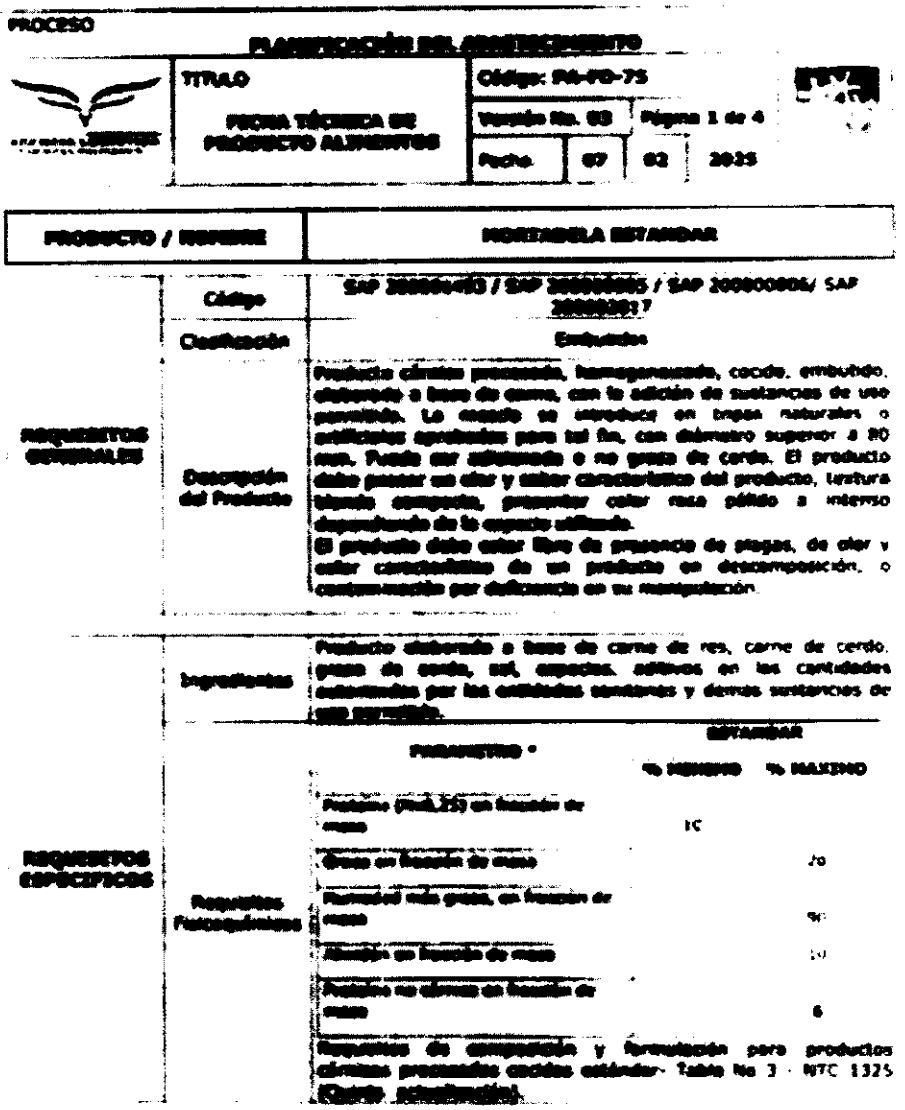
FECHA ACTUALIZACIÓN: **MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	[redacted]
2	[redacted]
3	[redacted]
4	[redacted]
5	[redacted]

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Gobierno Abastecimientos Clase I	Danary Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	

Continua Ficha Técnica de Producto				JABÓN
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yenelle Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bataller Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Blaquero	23/05/2025	



PROCESO

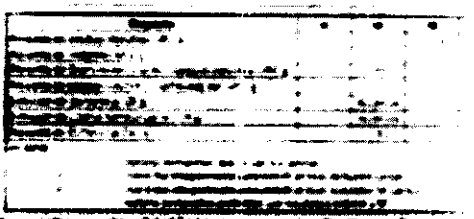
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

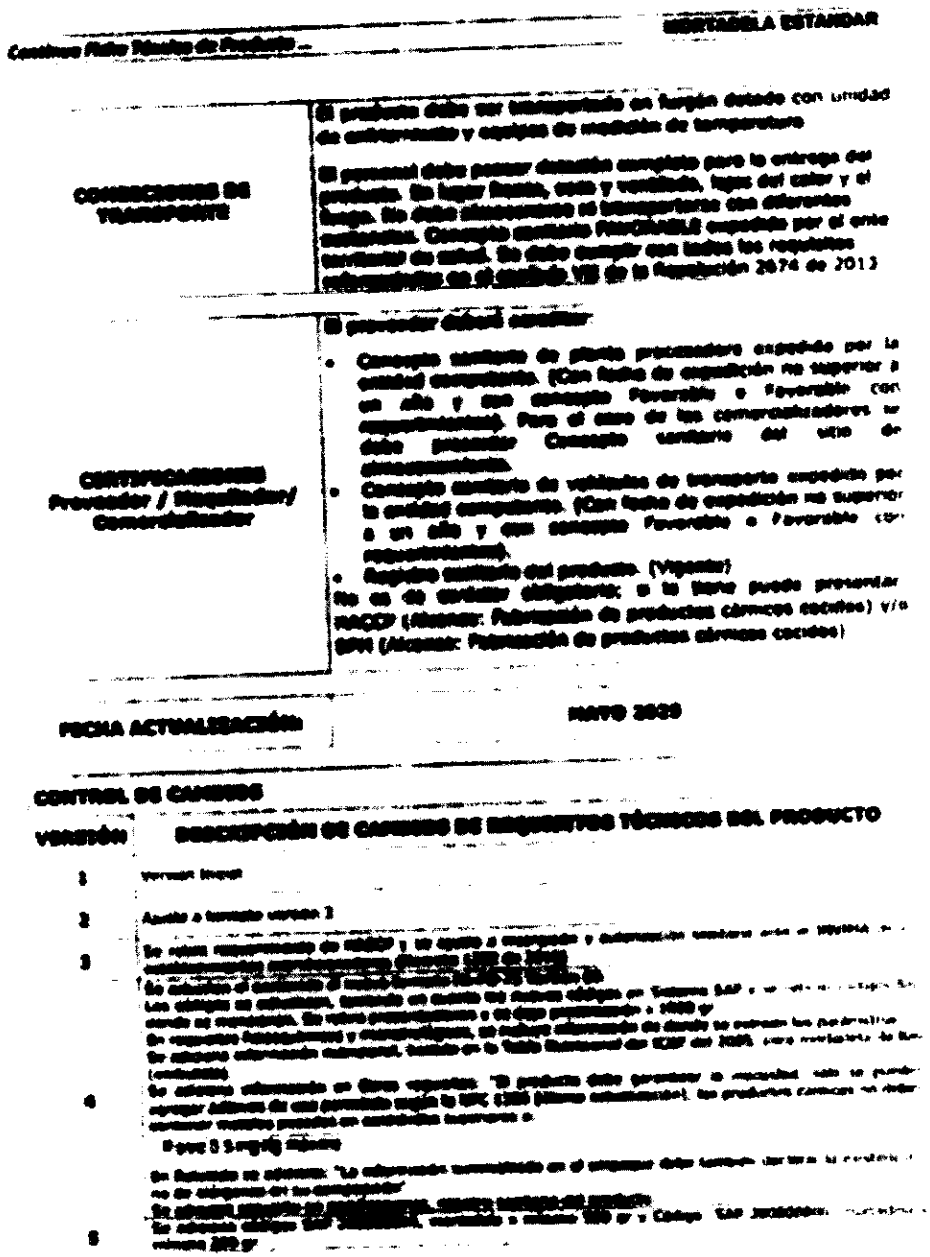
TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTICIO

Código: PA-FO-75 | Versión No. 03 | Página 1 de 4 | Fecha: 07 02 2025

PRODUCTO / INSUMO		HOMOLOGACIÓN ESTANDAR
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000403 / SAP 200000005 / SAP 200000006/ SAP 200000007
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La masa se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser ahumado o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades establecidas por las entidades sanitarias y demas sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	PARAMETRO * / ESTANDAR: % MINIMO – % MAXIMO Proteína (Nx6,25) en fracción de masa: 10 Grasa en fracción de masa: 20 Humedad más grasa, en fracción de masa: 90 Almidón en fracción de masa: 10 Proteína no cárnica en fracción de masa: 6 Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Punto adicionalmente)

Continua Ficha Técnica de Producto .. **BORRADOR ESTANDAR**

Requisitos Microbiológicos	
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo ≤ 5 mg/Kg máximo
REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolucion 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le apliquen.
Presentación del Producto	SAP 2000001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 2000000005 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 2000000006 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr. En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	
Empaque y/o Embalaje	SAP 2000000017 Mortadela pimienta * 500 gr El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le proteja al producto contra la humedad y contaminantes. Los productos deben venir embalados por 20 unidades en cartón plástico.
Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el rotulo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información consignada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0ºC y 4ºC): Mínimo 30 días.



Continua Ficha Técnica de Producto ... **MORTADELA ESTANDAR**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos [illegible] en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2
3	[illegible]
4	[illegible]
5	[illegible]

Continua Ficha Técnica de Producto

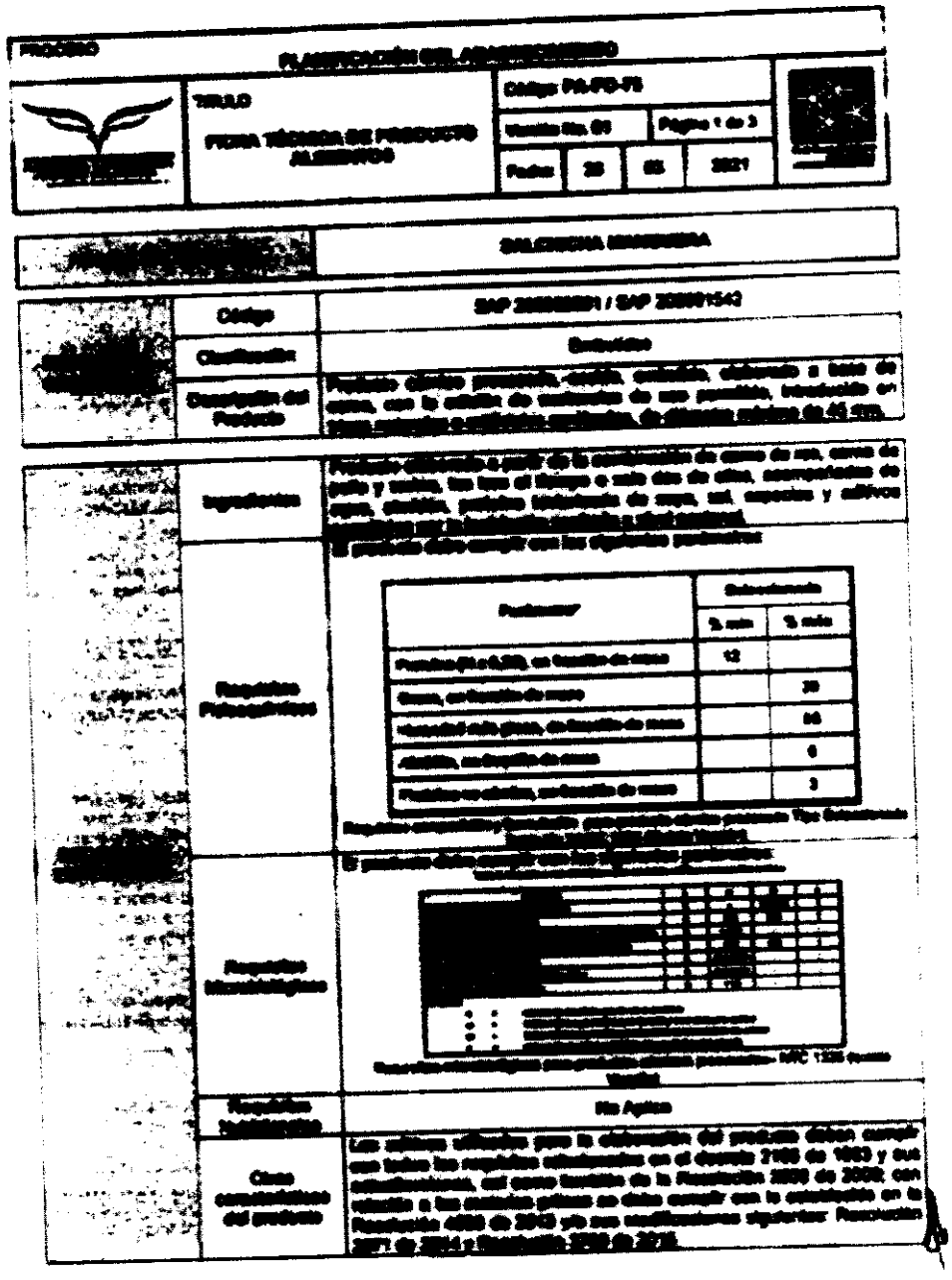
MONTADELA ESTANDAR

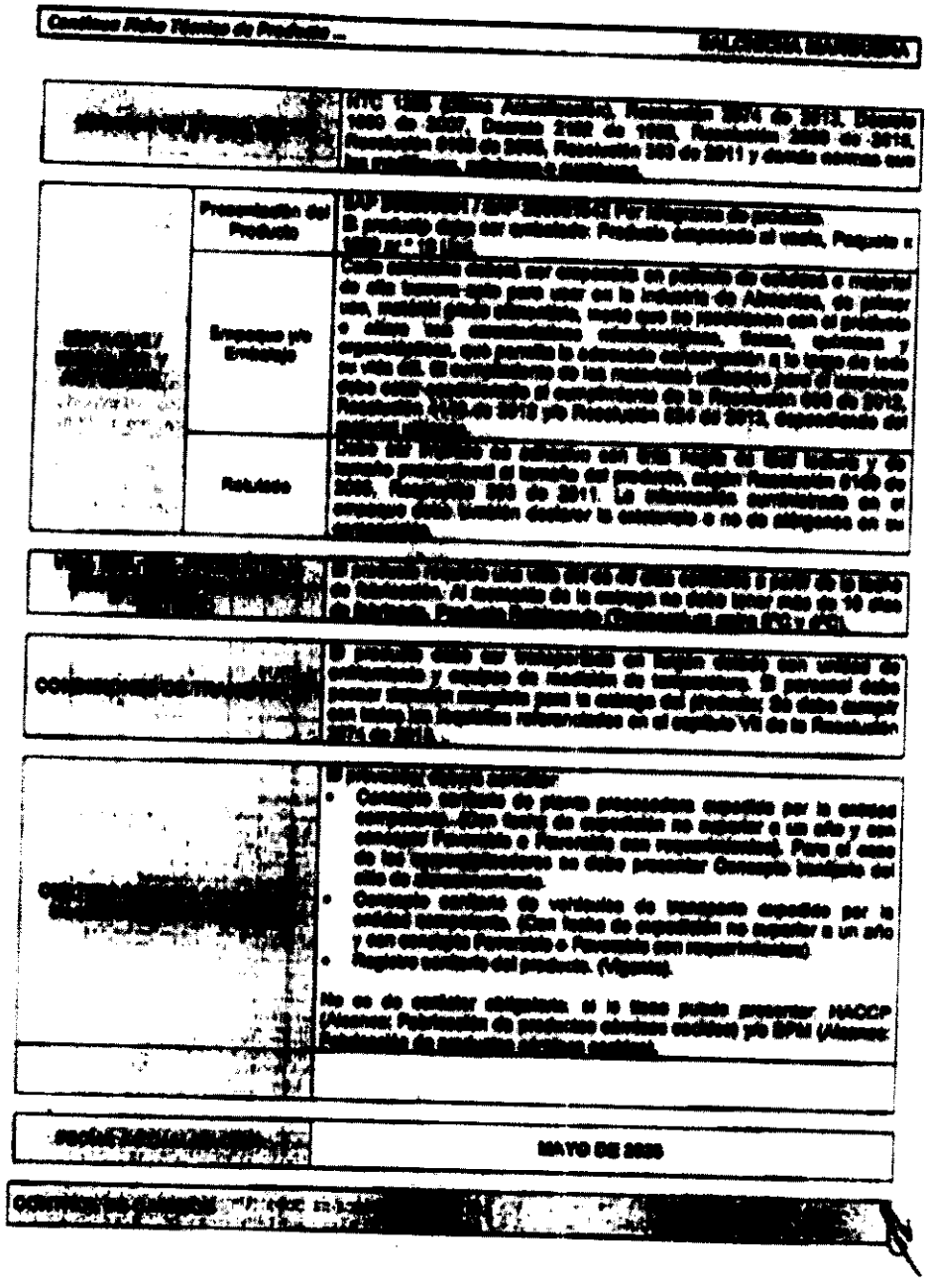
[illegible]

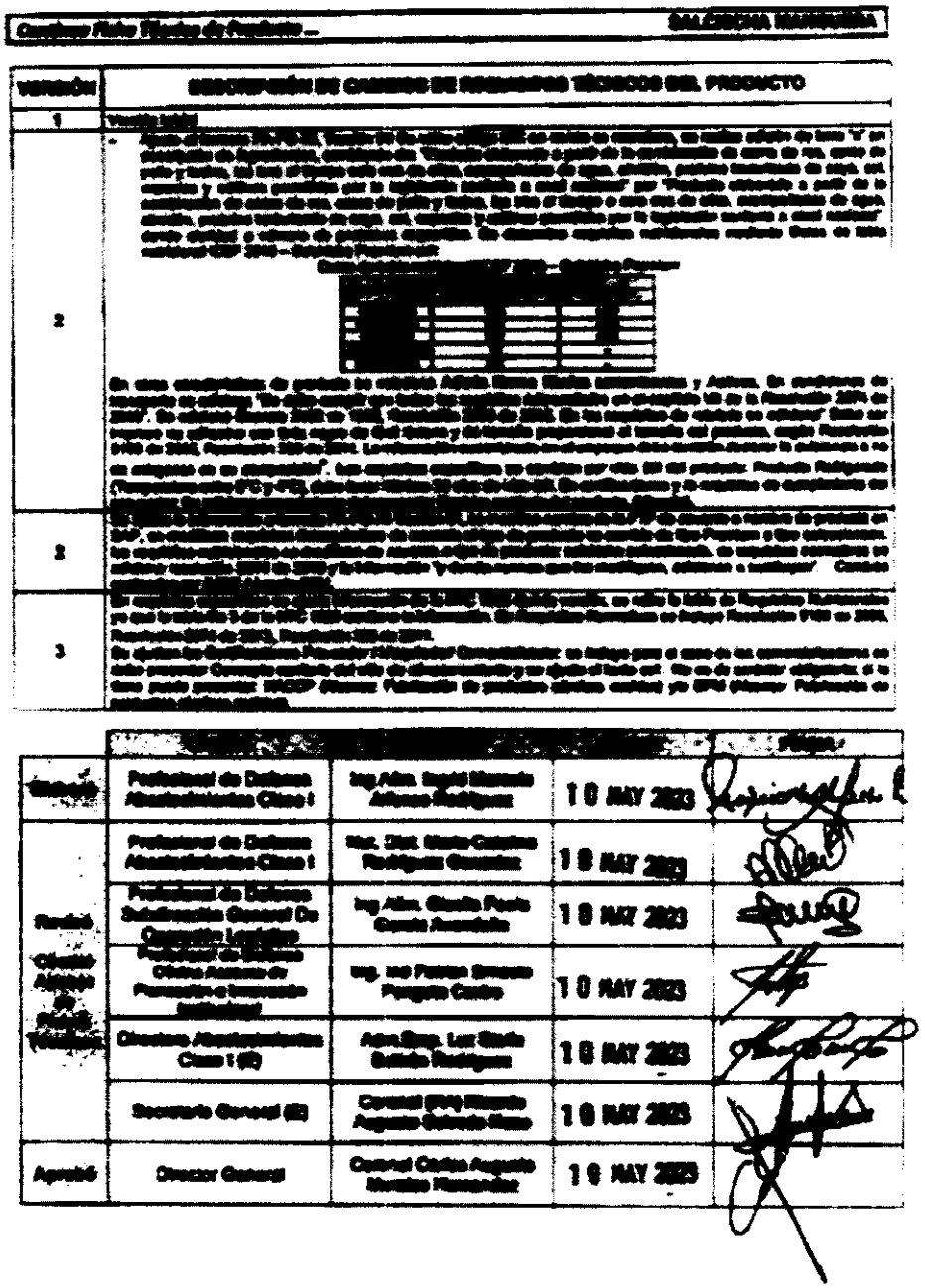
6 [illegible]

7 [illegible]

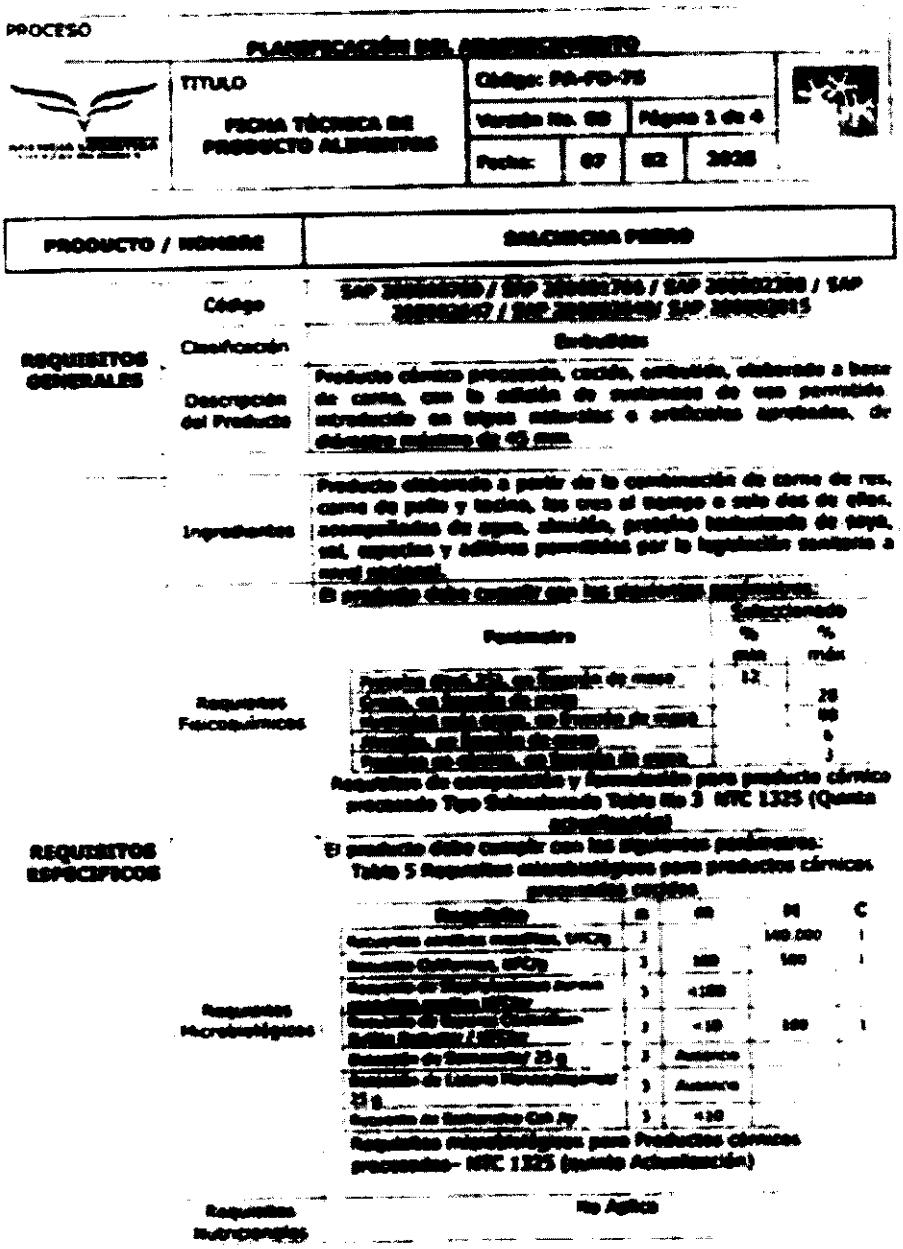
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yanide Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bonilla Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	







[redacted]



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75			
	Versión No. 03	Página 1 de 4		
	Fecha:	07	02	2025

PRODUCTO / NOMBRE		SALCHICHA PERRO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP [illegible] / SAP [illegible] / SAP [illegible] / SAP [illegible] / SAP [illegible] / SAP [illegible]
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.
	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Seleccionado % mín	Seleccionado % máx
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		80
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

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

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	C
Recuento aerobios mesófilos, UFC/g	3		140.000	1
Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus [illegible]	3	<100		
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/g	3	<10	100	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia		
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia		
Recuento de Escherichia Coli /g	3	<10		

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Actualización)

Requisitos Nutricionales	No Aplica

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

	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
	Presentación del Producto	SAP [illegible] Salchicha Perro por 100 g. SAP [illegible] Salchicha Perro por 100 g. SAP [illegible] Salchicha perro unidad * 15 - 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional SAP [illegible] El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. SAP [illegible] El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO		En caso que se requeriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP [illegible] salchicha paquete x 10 und
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 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.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El

Continua Ficha Técnica de Producto ...	BRACHICHA PERRO
	personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. No debe almacenarse en temperaturas con diferentes materiales. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos relacionados en el artículo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá contar: • Registro sanitario vigente • Concepto sanitario de planta procesadora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • No es de carácter obligatorio, si lo tiene puede presentar: HACCP (Planeas: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Planeas: Fabricación de productos cárnicos crudos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

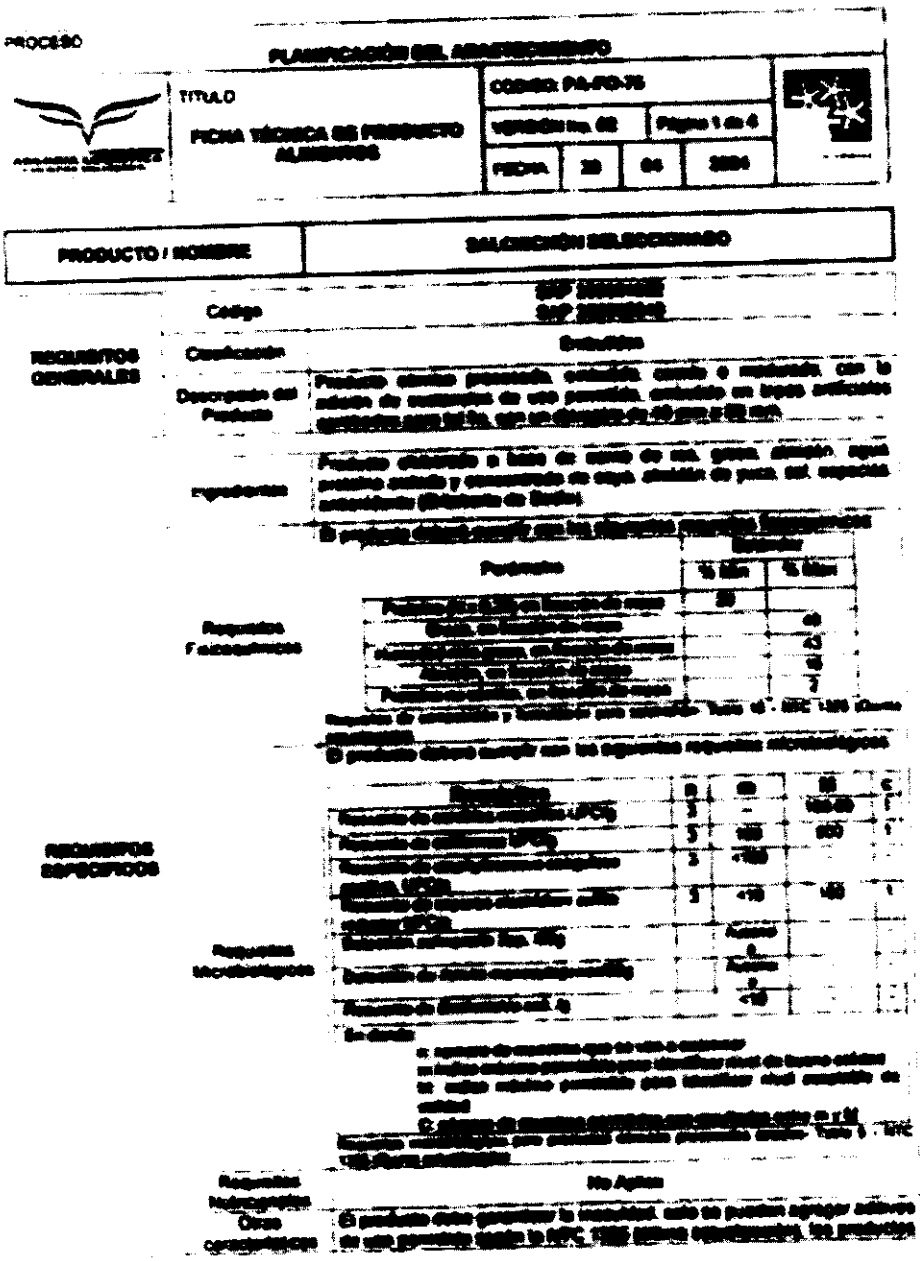
CONTROL DE CAMBIOS

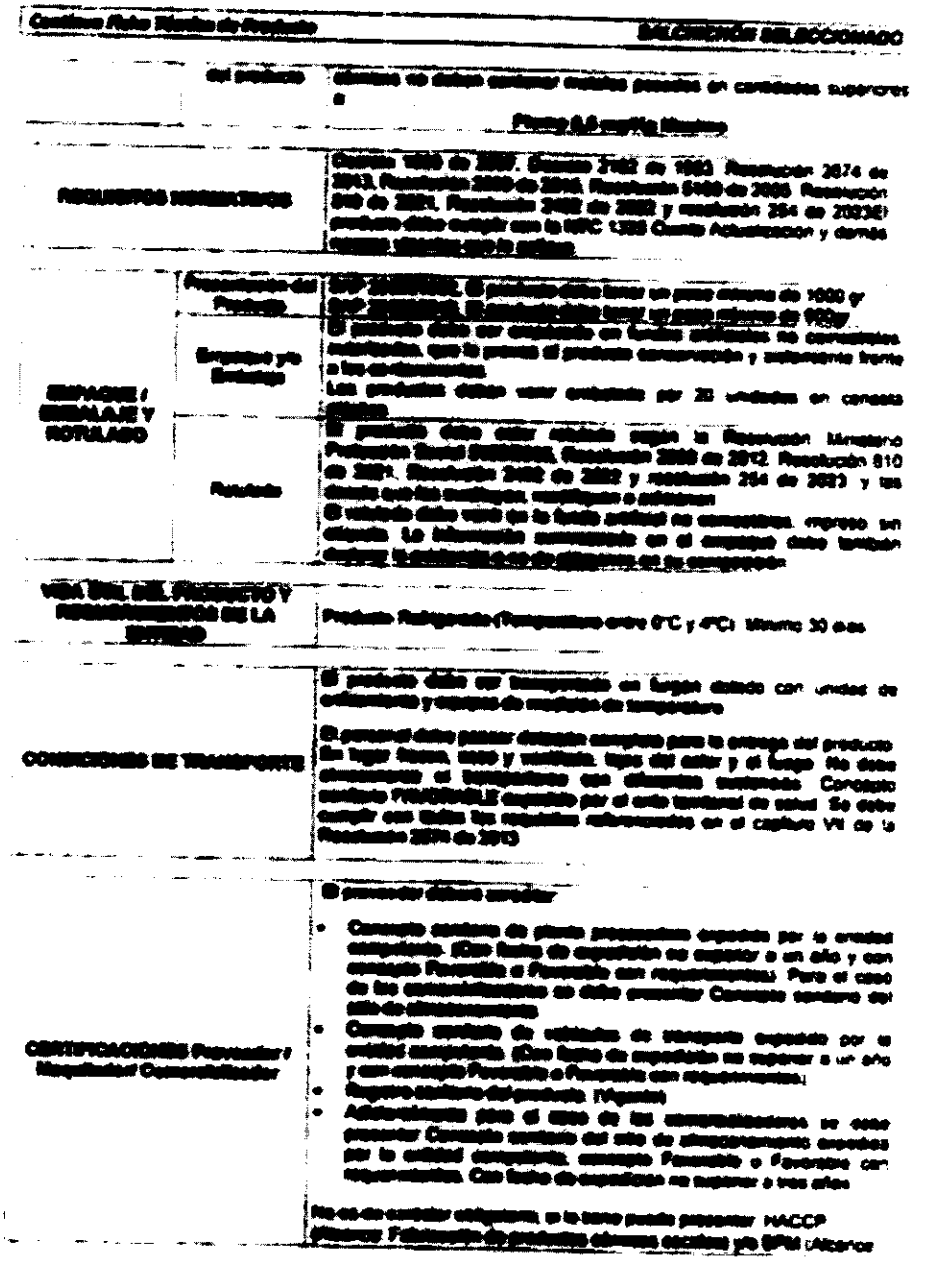
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial Según la Norma NTC-[illegible], Versión [illegible], la salsa debe SIC de todos los panes donde se menciona, se realiza aplicar libre "X" en donde se especifica, dependiendo del "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de cerdo y tocino, libre de trozos mayores de dos (2) centímetros de eje mayor, grasa, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de cerdo y tocino, libre de trozos mayores de dos (2) centímetros de eje mayor, grasa, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", siendo aplicable a nuestro producto requerido. Se determina requisitos relacionados mediante Salsa de salsa relacionada [illegible] Sanitaria Especial de: Salsa de salsa relacionada [illegible] - Salsa de Pollo Premium
2	En otros requerimientos de productos donde [illegible] y Adobos, En aquellos se relacionan los procedimientos SIC, y este se exige los procedimientos por 300 gr, cada unidad debe pesar 300 gr, según código SAP creados. De los requisitos normativos se retira la expresión "el producto debera cumplir con requisitos sanitarios exigidos" ya que este cumplirá en razón a los certificaciones requeridas, y se adiciona en normatividad Decreto 2662 de 1983, Resolución 2674 de 2013. En procedimientos se retiran código SIC, y se deja SAP [illegible] El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 300 gr * 10 Und. SAP [illegible] El producto debe ser empacado al vacío, Empaque de 300 gr * 10 Und., según código SAP Creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar limpio, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes materiales. Se debe cumplir con todos los requisitos relacionados en el artículo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar relacionado el cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 2674 de 2013, dependiendo del material utilizado." En condiciones de rotulado se exigirá la información acorde de los requisitos requeridos, se "Debe ser impreso en idioma con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también indicar la ubicación o no de ingredientes en la composición. En [illegible] relacionados requeridos. Registro sanitario del producto. Opcional, se hace opcional en certificación HACCP que

Continuo Ficha Técnica de Producto – **SALCHICHA PERRO**

2	[redacted]
3	[redacted]
4	[redacted]
5	[redacted]
6	[redacted]

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	[redacted]	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	[redacted]	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General de Operación Logística	[redacted]	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	[redacted]	23/05/2025	
	Secretario General (E)	[redacted]	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	[redacted]	23/05/2025	


PROCESO
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO
TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS
PRODUCTO / NOMBRE
SALCHICHÓN SELECCIONADO
REQUISITOS GENERALES
Código
Clasificación
Descripción del Producto
Ingredientes
Requisitos Fisicoquímicos
REQUISITOS ESPECIFICOS
Requisitos Microbiológicos
Requisitos Nutricionales
Otras características
No Aplica


Continuo Ficha Técnica de Producto
SELECCIONES SELECCIONADO
del producto
Peso 5.5 onzas Mínimo
REQUISITOS NORMATIVOS
Decreto 1500 de 2007, Decreto 3462 de 1983, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2508 de 2016, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023(El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO
Presentación del Producto
Empaque y/o Embalaje
Rotulado
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTREGA
Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C) Mínimo 30 días
CONDICIONES DE TRANSPORTE
El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura
El proveedor debe poseer dotación completa para la entrega del producto (en lugar fresco, seco y ventilado, tapa del calor y el frío). No debe almacenarse el transportarse con alimentos contenidos. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos relacionados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Manipulador Comercializador
El proveedor debera aportar
Concepto sanitario de planta procesadora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento
Concepto sanitario de vehículo de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
Registro sanitario del producto. (Vigente)
Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedido por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años
No es de carácter obligatorio, se le tiene puesto presentar HACCP
presentar Fabricación de productos cárnicos crudos y/o BPM (Alterno

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

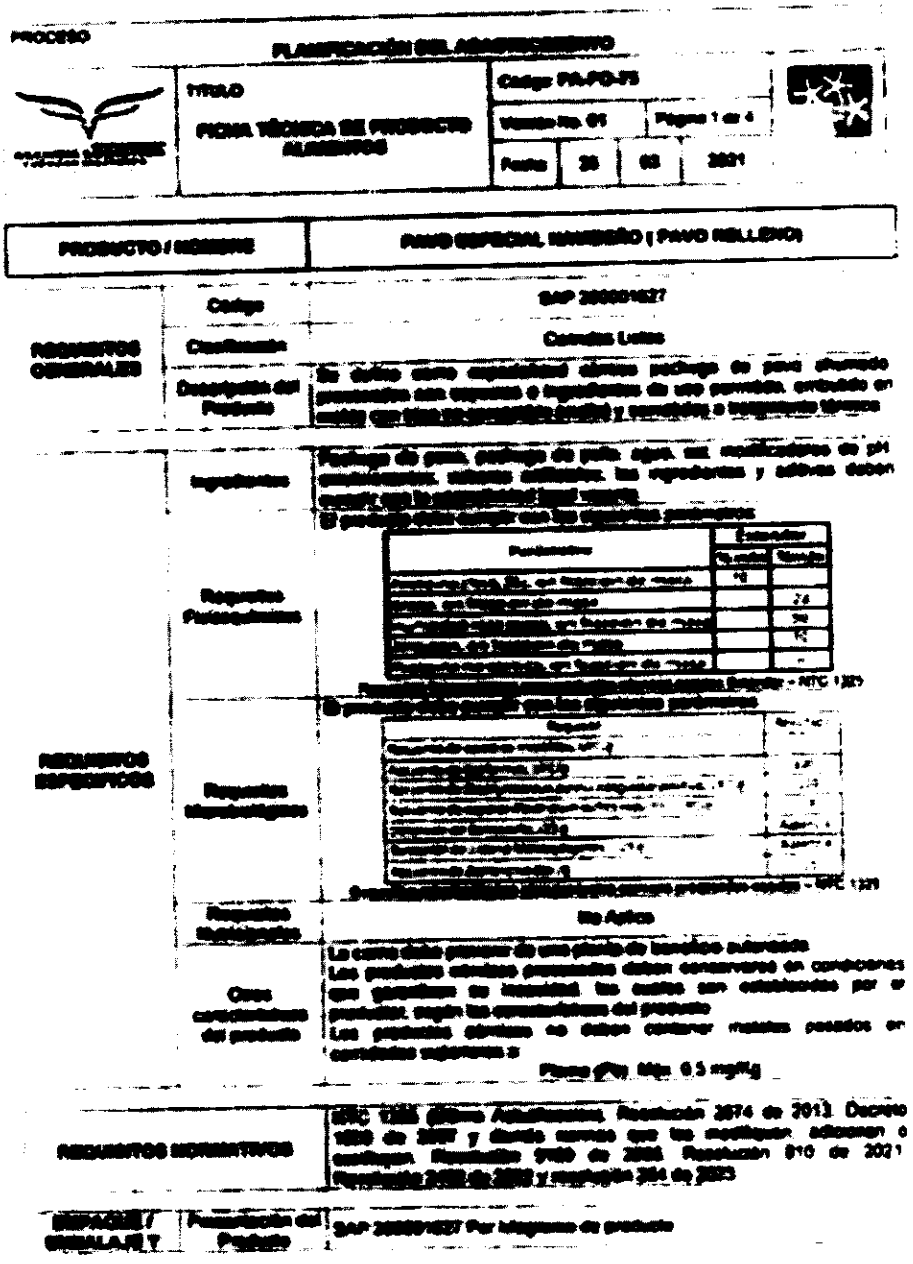
Fabricación de productos cárnicos cocidos

FECHA ACTUALIZACIÓN: **MAYO 2024**

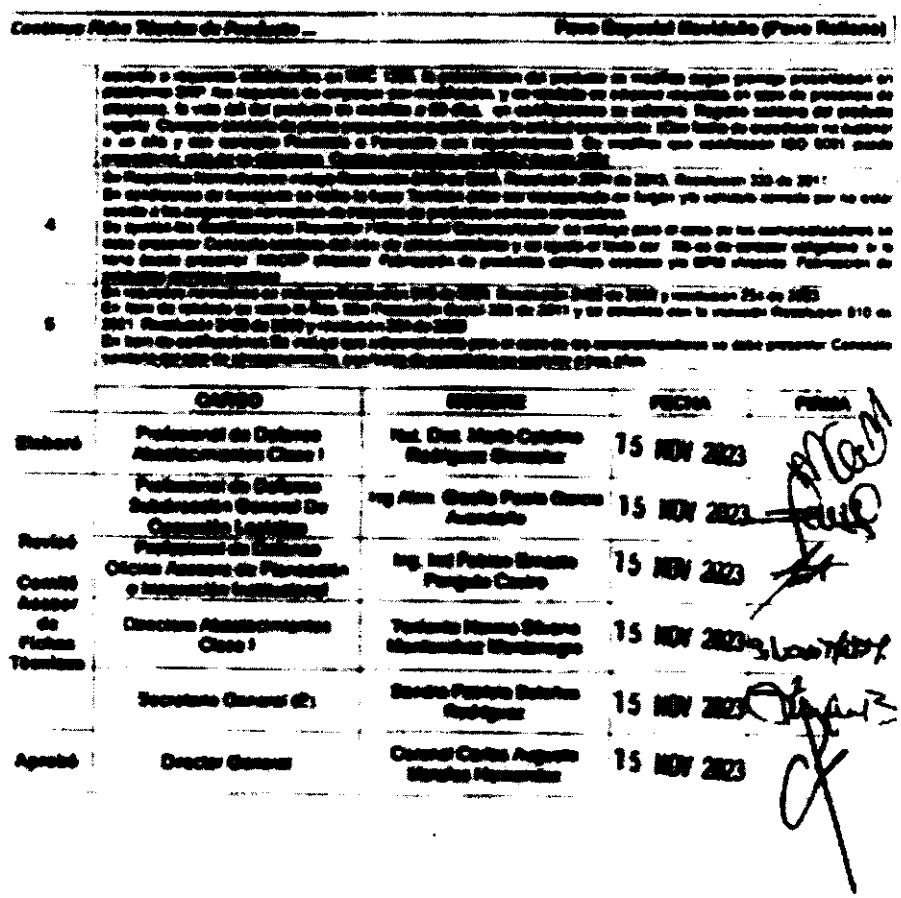
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	[illegible]
3	[illegible]

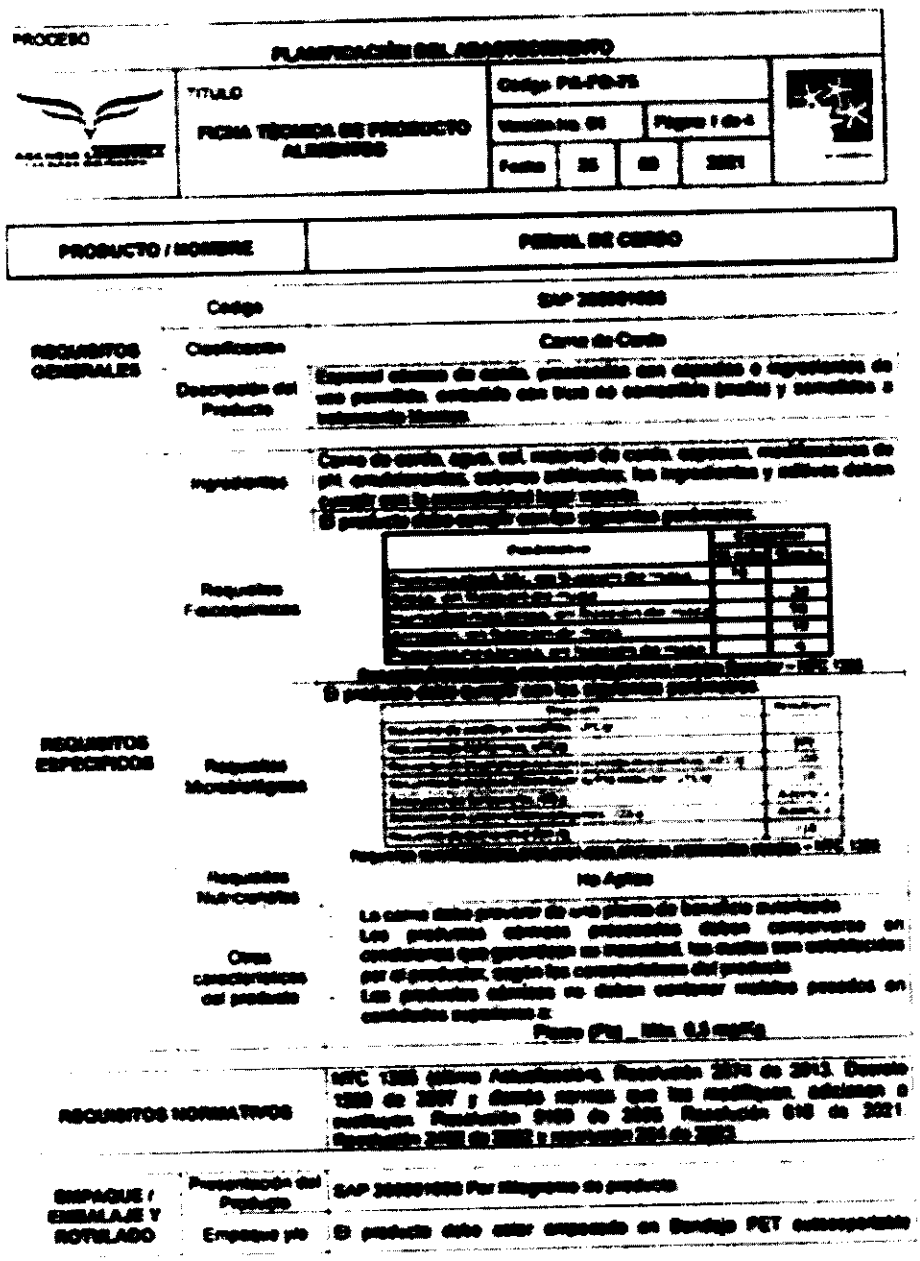
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danny Alejandro Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	17 MAY 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	17 MAY 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Pangulo Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Marina Silvana Montenegro Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Salañas Rodríguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargado de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	



[redacted]



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	[redacted]	15 NOV 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	[redacted]	15 NOV 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	[redacted]	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	[redacted]	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	[redacted]	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	[redacted]	15 NOV 2023	



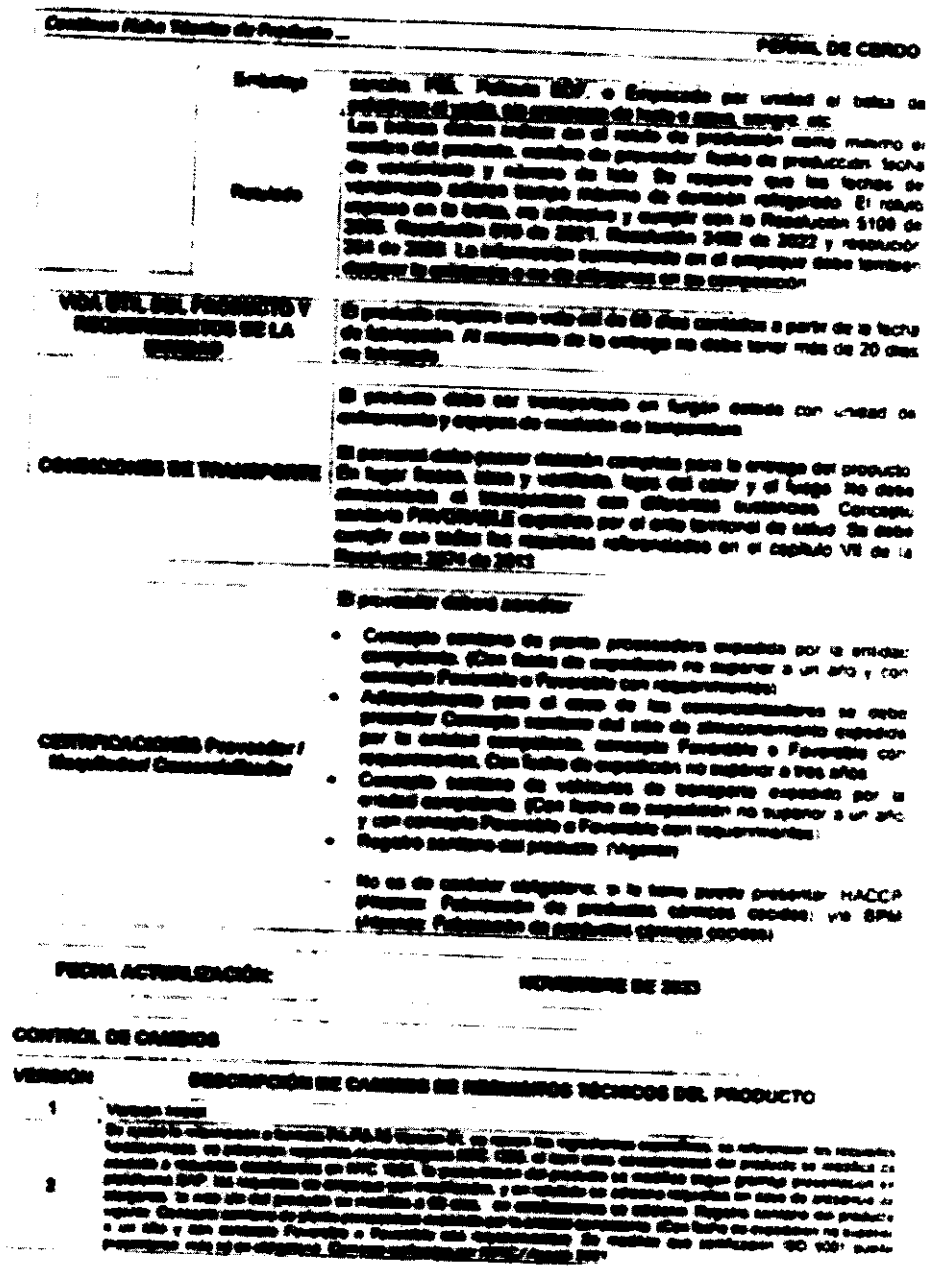
PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

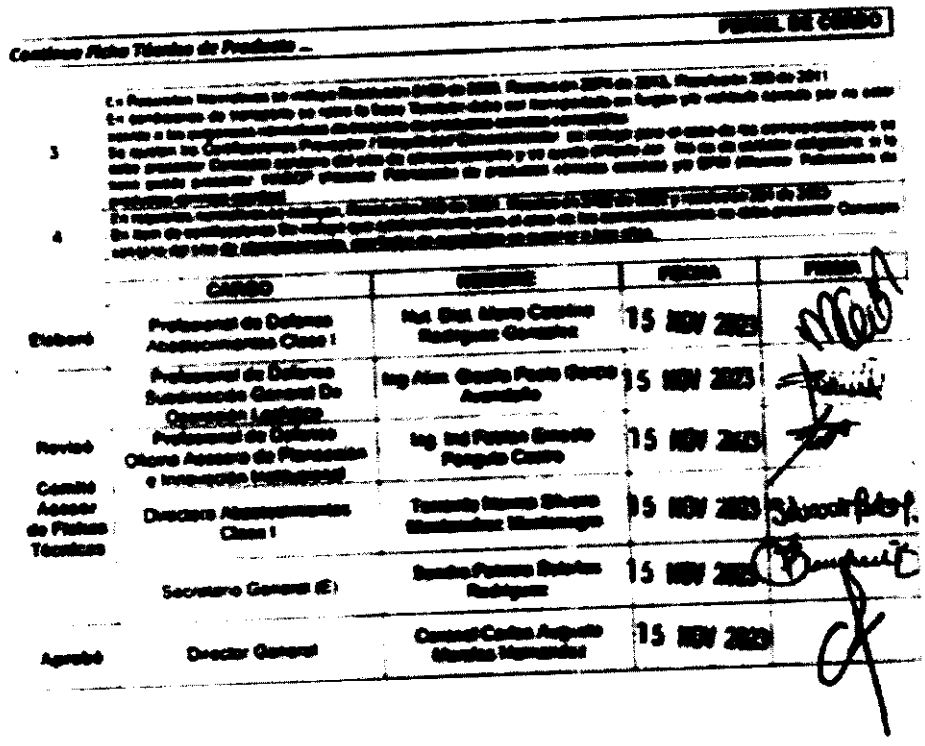
TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

PRODUCTO / NOMBRE	PERNIL DE CERDO
Código	SAP [illegible]
REQUISITOS GENERALES — Clasificación	Carne de Cerdo
REQUISITOS GENERALES — Descripción del Producto	Especial cortes de cerdo, procedidos con capullo o ingredientes de uso permitido, entubado con liga de consumo (malla) y sometidos a tratamiento térmico.
REQUISITOS GENERALES — Ingredientes	Carne de cerdo, agua, sal, natural de cerdo, especias, estabilizantes de pH, condimentos, aditivos alimentarios, los ingredientes y aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:
REQUISITOS GENERALES — Requisitos Fisicoquímicos	[illegible]
REQUISITOS ESPECÍFICOS — Requisitos Microbiológicos	[illegible]
REQUISITOS ESPECÍFICOS — Requisitos Nutricionales	No Aplica
REQUISITOS ESPECÍFICOS — Otras características del producto	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Los productos cárnicos procesados deben empacarse en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto. Los productos cárnicos no deben contener residuos presentes en cantidades superiores a: Plomo (Pb) Máx. 0,5 mg/Kg
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (sexta Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, Resolución 0100 de 2025, Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y normativa 254 de 2024.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO — Presentación del Producto	SAP [illegible] Por Kilogramo de producto
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO — Empaque y/o	El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable



Pág. **87** de **88**



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