

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03	Página 1 de 88	
		FECHA:	06	12
				

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31			
		VERSIÓN No. 03		Página 2 de 88	
		FECHA:	06	12	2024

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

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 3 de 88
		FECHA:	06 12 2024
			

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

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

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31			
		VERSIÓN No. 03		Página 4 de 88	
		FECHA:	06	12	2024
					

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 registrá 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:

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 5 de 88
		FECHA: 06	12 2024
			

Comedor de Tropa Batallón de Servicios N°.3 Policarpa Salavarrieta	CI 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 CI 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 CI 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	CI 71 No 25 - 00 Barrio La Camelia Batallón Ayacucho - Manizales	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N°.5 Bamur	Batallón De Alta Montaña No 5-Genova Quindío	Génova / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón A.S.P.C N°.29	Avenida los Cuarteles Tercera División -Popayán	Popayán / Cauca

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 6 de 88
		FECHA:	06	12
				

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 Ipiiales Vereda Chapalito	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	Carrera 6 No 17 - 46 Grupo Cabal -Ipiiales	Ipiiales / 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.

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 7 de 88
		FECHA:	06 12 2024
			

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31			
		VERSIÓN No. 03	Página 8 de 88		
		FECHA:	06		

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:

- Ingreso de los productos en el sistema SAP-MIGO.
- Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
- 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.
- 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.
- 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.
- Informe de supervisión.
- A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
- 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)

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 9 de 88
		FECHA:	06	12
				

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 **SUJECCIÓN 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31			
		VERSIÓN No. 03		Página 10 de 88	
		FECHA:	06	12	2024
					

El pago respectivo se hará con **SUJECCIÓN 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.

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unidad de logística Perseus</small>	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 11 de 88
		FECHA:	06 12 2024
 <small>Grupo Base y Ejecución de la Defensa</small>			

#\$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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31			
		VERSIÓN No. 03		Página 12 de 88	
		FECHA:	06	12	2024
					

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	Etapas	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

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 13 de 88

FECHA:

06

12

2024



1	General	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información tecnológico s, 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 o los precios del mercado	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especific	Deficiente calidad	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato			Informe de supervisión	Mensual

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 14 de 88

FECHA:

06

12

2024



					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 contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 15 de 88

FECHA:

06

12

2024



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	Garantía Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual
	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
	Específico	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
	Específico	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

[illegible]

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.

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"

En todo caso el contratista deberá responder por la garantía legal

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 17 de 88
		FECHA:	06	12
				

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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 18 de 88
		FECHA:	06	12
				

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.*

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 19 de 88
		FECHA:	06 12 2024
			

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 SUJECCIÓN 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.

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31					
		VERSIÓN No. 03		Página 20 de 88			
		FECHA:	06	12	2024		

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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 21 de 88
		FECHA:	06	12
				

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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 22 de 88
		FECHA:	06	12
				

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.

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 23 de 88
		FECHA: 06	12 2024
			

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 hiciera 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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03	Página 24 de 88	
		FECHA:	06	12

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 84 de 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 1º 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

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 25 de 88
		FECHA:	06
			

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 resolutive 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03	Página 26 de 88	
		FECHA:	06	12

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03	Página 27 de 88	
		FECHA:	06	12
				

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 1º 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) días hábiles, 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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 28 de 88
		FECHA:	06	12
				

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.

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 29 de 88
		FECHA: 06	12 2024
			

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

Revisó: 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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 30 de 88
		FECHA:	06	12
				

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03	Página 31 de 88	
		FECHA:	06 12 2024	

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 32 de 88
		FECHA:	06	12
				

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.

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Poderes</small>	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31			
		VERSIÓN No. 03		Página 33 de 88	
		FECHA:	06	12	2024
 <small>Ministerio de Defensa Nacional</small>					

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



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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 34 de 88
		FECHA:	06	12
				

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 35 de 88
		FECHA:	06	12
				

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 36 de 88
		FECHA:	06	12
				

			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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 37 de 88
		FECHA:	06	12
				

			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 expendia directamente al

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 38 de 88
		FECHA:	06	12
				

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 sanitarios 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 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.
- 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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 39 de 88
		FECHA:	06	12
				

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:

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 40 de 88
		FECHA:	06	12
				

ITEM	DESCRIPCION	CÓDIGO FICHA TECNICA	Parámetro de muestreo																														
1	Chorizo x 80 gr	200001467	<div><div>n=3</div><div><div>Requisitos Microbiológicos</div><div><div>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos</div><table><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> <i>Sulfito Reductor</i> / (UFC/g)</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i>/ 25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>/ 25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td><td>3</td><td>100</td><td>400</td><td>1</td></tr></tbody></table><div>Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7- NTC 1325 (quinta Actualización)</div></div></div></div>	Requisito	n	m	M	C	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> <i>Sulfito Reductor</i> / (UFC/g)	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	Ausencia			Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> / 25 g	3	Ausencia			Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	C																													
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	3	100	300	1																													
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> <i>Sulfito Reductor</i> / (UFC/g)	3	100	300	1																													
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	Ausencia																															
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> / 25 g	3	Ausencia																															
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	100	400	1																													
2	Hamburguesa de res x100 g	200001733	<div><div>n=3</div><div><div>Requisitos Microbiológicos</div><div><div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio</div><table><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de <i>staphylococcus coagulasa positiva</i>, (UFC/g)</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de esporas <i>clostridium</i> <i>sulfito reductor</i> (UFC/g)</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección <i>salmonella</i> Spp. /25g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td><td>3</td><td>100</td><td>400</td><td>1</td></tr></tbody></table><div>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 permitidos con resultados entre m y M</div><div>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados procesados congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización actualizaciones)</div></div></div></div>	Requisito	n	m	M	C	Recuento de <i>staphylococcus coagulasa positiva</i> , (UFC/g)	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>clostridium</i> <i>sulfito reductor</i> (UFC/g)	3	100	300	1	Detección <i>salmonella</i> Spp. /25g	3	Ausencia			Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1					
Requisito	n	m	M	C																													
Recuento de <i>staphylococcus coagulasa positiva</i> , (UFC/g)	3	100	300	1																													
Recuento de esporas <i>clostridium</i> <i>sulfito reductor</i> (UFC/g)	3	100	300	1																													
Detección <i>salmonella</i> Spp. /25g	3	Ausencia																															
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																													

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03	Página 41 de 88	
		FECHA:	06	12
				

3	Salchicha manguera x kg	200001542	<div><div>N=3</div><div>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <small>Nota: El fabricante suministrador debe presentar estos parámetros en el</small></div><table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>U</th><th>M</th><th>N</th><th>L</th></tr></thead><tbody><tr><td>Presión de ruptura máxima (MPa)</td><td>2</td><td>-</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Resistencia a la tracción (MPa)</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Resistencia a la tracción (MPa)</td><td>2</td><td>100</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)</td><td>2</td><td>100</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)</td><td>2</td><td>100</td><td>-</td><td>-</td></tr></tbody></table><div><div>El fabricante</div><div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div><div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div><div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div><div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div></div></div>	Parámetro	U	M	N	L	Presión de ruptura máxima (MPa)	2	-	100	1	Resistencia a la tracción (MPa)	2	10	100	1	Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)	2	10	100	1	Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)	2	10	100	1	Resistencia a la tracción (MPa)	2	100	-	-	Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)	2	100	-	-	Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)	2	100	-	-
Parámetro	U	M	N	L																																							
Presión de ruptura máxima (MPa)	2	-	100	1																																							
Resistencia a la tracción (MPa)	2	10	100	1																																							
Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)	2	10	100	1																																							
Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)	2	10	100	1																																							
Resistencia a la tracción (MPa)	2	100	-	-																																							
Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)	2	100	-	-																																							
Resistencia a la tracción perpendicular a la fibra (MPa)	2	100	-	-																																							

- **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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 42 de 88
		FECHA:	06	12
				

- El oferente debe aportar con su propuesta las fichas técnicas de los fabricantes de los productos a ofertar que correspondan con los registros sanitarios 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).

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 43 de 88
		FECHA:	06	12
				

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	<p>n=3</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos</p> <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>M</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> congelado positivo HPC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> Sulfite Reductor / HPC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> 25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> 25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> ATCC 8739</td><td>3</td><td>100</td><td>400</td><td>1</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7- NTC 1325 (quinta Actualización)</p>	Requisito	n	M	M	C	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> congelado positivo HPC/g	3	100	300	1	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> Sulfite Reductor / HPC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> 25 g	3	Ausencia			Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> 25 g	3	Ausencia			Recuento de <i>Escherichia Coli</i> ATCC 8739	3	100	400	1
Requisito	n	M	M	C																													
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> congelado positivo HPC/g	3	100	300	1																													
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> Sulfite Reductor / HPC/g	3	100	300	1																													
Detección de <i>Salmonella</i> 25 g	3	Ausencia																															
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> 25 g	3	Ausencia																															
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> ATCC 8739	3	100	400	1																													

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03	Página 44 de 88	
		FECHA:	06	12

2	Hamburguesa de res x100 g	200001733	<p>n=3</p> <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivos (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas clostridiales viables (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección salmonella <i>Spp.</i> (25g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>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</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados por métodos congelados o no - Título 7 - NTC 1325 (última actualización: 2018)</p>	Requisitos	n	m	M	C	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivos (UFC/g)	3	100	300	1	Recuento de esporas clostridiales viables (UFC/g)	3	100	300	1	Detección salmonella <i>Spp.</i> (25g)	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	400	1										
Requisitos	n	m	M	C																																		
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivos (UFC/g)	3	100	300	1																																		
Recuento de esporas clostridiales viables (UFC/g)	3	100	300	1																																		
Detección salmonella <i>Spp.</i> (25g)	3	Ausencia	-	-																																		
Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	400	1																																		
3	Salchicha manguera x kg	200001542	<p>N=3</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p>Tabla 8. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados por métodos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivos (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas clostridiales viables (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección salmonella <i>Spp.</i> (25g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>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</p>	Requisitos	n	m	M	C	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivos (UFC/g)	3	100	300	1	Recuento de esporas clostridiales viables (UFC/g)	3	100	300	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	400	1	Detección salmonella <i>Spp.</i> (25g)	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/g)	3	100	300	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	400	1
Requisitos	n	m	M	C																																		
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivos (UFC/g)	3	100	300	1																																		
Recuento de esporas clostridiales viables (UFC/g)	3	100	300	1																																		
Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	400	1																																		
Detección salmonella <i>Spp.</i> (25g)	3	Ausencia	-	-																																		
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/g)	3	100	300	1																																		
Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	400	1																																		

- 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.*

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 45 de 88
		FECHA:	06	12
				

• *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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 46 de 88
		FECHA:	06	12

- 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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 47 de 88
		FECHA:	06	12
				

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 SUJECCIÓN 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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 48 de 88
		FECHA:	06	12
				

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

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 49 de 88
		FECHA: 06	12 2024
			

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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 50 de 88
		FECHA:	06	12
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Estrella</small>				

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.

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31			
		VERSIÓN No. 03		Página 51 de 88	
		FECHA:	06	12	2024
 <small>Grupo Bases y Empresas del Gobierno</small>					

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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 52 de 88
		FECHA:	06	12
				

FICHAS TÉCNICAS

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



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



PRODUCTO / NOMBRE	CHORIZO																																				
REQUISITOS GENERALES	Código SAP 300001803 / SAP 300001804 / SAP 300001799 / SAP 300001802 / SAP 300001800 / SAP 300001804 / SAP 300001767 / SAP 300001879 / SAP 300001809 / SAP 300002113																																				
Clasificación	Embutidos																																				
Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por moldeo o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.																																				
Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, hierbas, especias, aditivos, emulsificantes, humo líquido y sabor. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar al análisis de laboratorio:																																				
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez titulable en ácido cármico</td> <td>g/100g</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Grasa de animales de abasto</td> <td>g/100g</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Humo líquido en ácido cármico</td> <td>g/100g</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Sal en ácido cármico</td> <td>g/100g</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Grasa de animales de abasto</td> <td>g/100g</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Unidad	Valor	Acidez titulable en ácido cármico	g/100g	10	Grasa de animales de abasto	g/100g	10	Humo líquido en ácido cármico	g/100g	10	Sal en ácido cármico	g/100g	10	Grasa de animales de abasto	g/100g	10																	
Parámetro	Unidad	Valor																																			
Acidez titulable en ácido cármico	g/100g	10																																			
Grasa de animales de abasto	g/100g	10																																			
Humo líquido en ácido cármico	g/100g	10																																			
Sal en ácido cármico	g/100g	10																																			
Grasa de animales de abasto	g/100g	10																																			
Requisitos Microbiológicos	<p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos: Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p>Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>U</th> <th>99</th> <th>95</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de bacterias anaerobias</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / MPN/g</td> <td>1</td> <td>Supera</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detección de E. coli / MPN/g</td> <td>1</td> <td>Supera</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocytogenes / MPN/g</td> <td>1</td> <td>Supera</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli / g</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados Tabla 7- NTC 1325 (Quinta Actualización)</p>		Requisito	U	99	95	C	Recuento de bacterias aerobias	1	100	100	1	Recuento de bacterias anaerobias	1	100	100	1	Salmonella / MPN/g	1	Supera			Detección de E. coli / MPN/g	1	Supera			Detección de Listeria monocytogenes / MPN/g	1	Supera			Recuento de Escherichia coli / g	1	100	100	1
Requisito	U	99	95	C																																	
Recuento de bacterias aerobias	1	100	100	1																																	
Recuento de bacterias anaerobias	1	100	100	1																																	
Salmonella / MPN/g	1	Supera																																			
Detección de E. coli / MPN/g	1	Supera																																			
Detección de Listeria monocytogenes / MPN/g	1	Supera																																			
Recuento de Escherichia coli / g	1	100	100	1																																	
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:																																				

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03Página **53** de **88**

FECHA:

06

12

2024



PROCESSO

PLANIFICACION DEL MANEJO DEL AGUA



TITULO

PRIMA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

Code: PA-FO-78

Version No. 03 Pagina 1 de 4

Fecha: 07 02 2025

PRODUCTO / NOMBRE		CHORIZO																														
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001803 / SAP 200001804 / SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001804 / SAP 200001804 /SAP 200001767 /SAP 200001803/ SAP 200001809 / SAP 200002813																														
	Clasificación	Embutidos																														
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por moldeo o picado, cocción o madurada, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de materias de uso permitido.																														
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua potable, especias, estabilizantes, especias, humo líquido y sabor. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																														
	Requisitos Físicoquímicos	<table><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro</th><th colspan="2">Límite superior</th></tr><tr><th>% peso</th><th>Nº unidades</th></tr></thead><tbody><tr><td>Peso neto mínimo por unidad 50 g/mo</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Grasa de origen animal</td><td>-</td><td>97</td></tr><tr><td>Humos de origen vegetal</td><td>-</td><td>10</td></tr><tr><td>Aditivos de origen animal</td><td>-</td><td>5</td></tr><tr><td>Presencia de alcohol etílico en el producto</td><td>-</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).</p>		Parámetro	Límite superior		% peso	Nº unidades	Peso neto mínimo por unidad 50 g/mo	-	-	Grasa de origen animal	-	97	Humos de origen vegetal	-	10	Aditivos de origen animal	-	5	Presencia de alcohol etílico en el producto	-	0									
	Parámetro	Límite superior																														
		% peso	Nº unidades																													
Peso neto mínimo por unidad 50 g/mo	-	-																														
Grasa de origen animal	-	97																														
Humos de origen vegetal	-	10																														
Aditivos de origen animal	-	5																														
Presencia de alcohol etílico en el producto	-	0																														
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos																															
	<table><thead><tr><th>Requisito</th><th>A</th><th>B</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos viables (NMP)</td><td>1</td><td>100</td><td>320</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de bacterias coliformes totales (NMP)</td><td>1</td><td>100</td><td>320</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella spp</td><td>1</td><td>Aplicable</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de E. coli H7/H9/H10/H11/H12</td><td>1</td><td>Aplicable</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de bacterias Coliformes totales</td><td>1</td><td>100</td><td>410</td><td>-</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7- NTC 1325 (quinta Actualización)</p>		Requisito	A	B	M	C	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos viables (NMP)	1	100	320	-	Recuento de bacterias coliformes totales (NMP)	1	100	320	-	Detección de Salmonella spp	1	Aplicable	-	-	Detección de E. coli H7/H9/H10/H11/H12	1	Aplicable	-	-	Recuento de bacterias Coliformes totales	1	100	410	-
Requisito	A	B	M	C																												
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos viables (NMP)	1	100	320	-																												
Recuento de bacterias coliformes totales (NMP)	1	100	320	-																												
Detección de Salmonella spp	1	Aplicable	-	-																												
Detección de E. coli H7/H9/H10/H11/H12	1	Aplicable	-	-																												
Recuento de bacterias Coliformes totales	1	100	410	-																												
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																															
Otros característicos 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 materias prohibidas en cantidades superiores a																															

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 54 de 88
		FECHA:	06	12
				

Continúa Ficha Técnica de Producto

CHORIZO

Nota 8) según anexo

REQUISITOS NORMATIVOS

Decreto 1588 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2013, resolución 5189 de 2003, Resolución 2674 de 2013, Resolución 818 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quanto clasificación) y demás normas vigentes que le aplique.

SAP 200000003 chorizo tipo cecina = 15 gr mínimo
 SAP 200000000 chorizos = 20 gr mínimo.
 SAP 200001700 chorizo = 40 gr
 SAP 200000000 chorizo de cerdo = 45 gr.
 SAP 200000000 chorizo = 50 gr
 SAP 200000004 chorizo molido = 70 gr.
 SAP 200001707 chorizo = 80 gr
 SAP 200000070 chorizo de pollo Lind = 100 gr.
 SAP 200000000 chorizo = 120 gr.

Presentación del Producto

Los productos deben venir embalados por unidades en cantidad en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 450 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 900gr, 1000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.

EMPAQUE / ENBALAJE Y ROTULADO

En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uno del siguiente código

Empaque y/o Embalaje

SAP 200000012 chorizo paquete = 8 und
 El producto debe ser empaquetado en bolsas artificiales, sin costuras, asegurados por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir etiquetado al vacío, en cantidad de cubrir una de cinco porciones.

Rotulado

El producto debe estar rotulado según la Resolución del Parlamento de Panamá de Panamá Santa 2005 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también incluir la categoría y no de alimentos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto por 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 pasar detección 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 categorías. Concepto controlado FROTHABLE expedido por el ente superior de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03Página **55** de **88**

FECHA:

06

12

2024



Continued From Page 40 of Productivity

CHARGE

relacionados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES
Proveedor / Distribuidor /
Comerciante

2. present date and location

- 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, debe presentarse Concepto sanitario del SAO de almacenamiento.
- Registro sanitario del producto. (Vigente)
- No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentarse:
 - HACCP (Análisis: Elaboración de productos cárnicos cocidos)
 - y/o GMP (Análisis: Elaboración de productos cárnicos cocidos)

PERSONA ACTUALIZADORA:**PMATD 2025**

CONTENTS OF CASEBOOK

Verordening

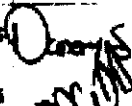
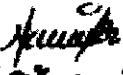
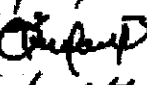
SELECCIÓN DE CAMPOS DE INTERÉS TÉCNICO DEL PRODUCTO

- [illegible]

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 56 de 88
		FECHA:	06	12
				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

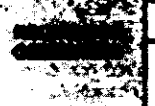
CHORIZO

CARGO	RESPONSABLE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I Dany Alexander Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I María Catalina Rodríguez González	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística Gustavo Paolo García Arredondo	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional Yamila Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E) Sandra Patricia Botello Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General Martha Eugenia Cortés Saizuro	23/05/2025	

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 57 de 88
		FECHA:	06 12 2024

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-76	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTO	Versión No. 06	Página 1 de 2
		Fecha: 26 09 2021	

CARTA AMENADA	
---------------	--

	Código	SNP 20000002 / SNP 20000014
	Clasificación	Corte Res o Corte
	Descripción del Producto	Corte de res o corte, formado por la estructura ósea de los costillos y los músculos intercostales internos y externos, corte vertical y porción central, presentando una carne rosada húmeda y activa coronada por la membrana amniótica blanca.

	Ingredientes	No Aplica																																
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto deberá cumplir con las siguientes variables físicoquímicas:</p> <table border="1"> <tr> <td>Color (L*a*b*)</td> <td>54.2</td> <td>20.3</td> <td>12.1</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>PH</td> <td>5.8</td> <td>6.2</td> <td>6.5</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>12.5</td> <td>13.5</td> <td>14.5</td> <td>15.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18.5</td> <td>19.5</td> <td>20.5</td> <td>21.5</td> </tr> </table> <p>Respecto a la temperatura de almacenamiento, el producto deberá cumplir con:</p> <table border="1"> <tr> <td>Temperatura de almacenamiento (°C)</td> <td>-18</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de congelación (°C)</td> <td>-20</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de descongelación (°C)</td> <td>-18</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de almacenamiento (°C)</td> <td>-18</td> </tr> </table> <p>Respecto a la vida útil, el producto deberá cumplir con:</p> <table border="1"> <tr> <td>Vida útil (días)</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Vida útil (meses)</td> <td>18</td> </tr> </table>	Color (L*a*b*)	54.2	20.3	12.1	75	PH	5.8	6.2	6.5	7.0	Grasa (%)	12.5	13.5	14.5	15.5	Proteína (%)	18.5	19.5	20.5	21.5	Temperatura de almacenamiento (°C)	-18	Temperatura de congelación (°C)	-20	Temperatura de descongelación (°C)	-18	Temperatura de almacenamiento (°C)	-18	Vida útil (días)	180	Vida útil (meses)	18
	Color (L*a*b*)	54.2	20.3	12.1	75																													
	PH	5.8	6.2	6.5	7.0																													
Grasa (%)	12.5	13.5	14.5	15.5																														
Proteína (%)	18.5	19.5	20.5	21.5																														
Temperatura de almacenamiento (°C)	-18																																	
Temperatura de congelación (°C)	-20																																	
Temperatura de descongelación (°C)	-18																																	
Temperatura de almacenamiento (°C)	-18																																	
Vida útil (días)	180																																	
Vida útil (meses)	18																																	
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con las siguientes variables microbiológicas:</p> <table border="1"> <tr> <td>Contenido de bacterias aerobias (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias aerobias psicrófilas (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias aerobias termófilas (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> </table> <p>Respecto a la presencia de parásitos, el producto deberá cumplir con:</p> <table border="1"> <tr> <td>Presencia de parásitos</td> <td>Negativo</td> </tr> </table>	Contenido de bacterias aerobias (UFC/g)	<10	Contenido de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	<10	Contenido de bacterias aerobias psicrófilas (UFC/g)	<10	Contenido de bacterias aerobias termófilas (UFC/g)	<10	Presencia de parásitos	Negativo																							
Contenido de bacterias aerobias (UFC/g)	<10																																	
Contenido de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	<10																																	
Contenido de bacterias aerobias psicrófilas (UFC/g)	<10																																	
Contenido de bacterias aerobias termófilas (UFC/g)	<10																																	
Presencia de parásitos	Negativo																																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																	
Otros características del producto	La carne debe presentarse en piezas de tamaño uniforme y cortadas o en piezas de costillas, piezas individuales limpias, libres de grasa, membrana, piel, cartilago de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo rosado, textura consistente, firme al tacto y ausencia de humedad.																																	

	<p>El producto debe cumplir la Resolución Ministerial Promoción Social No. 000000, Decreto 1070 de 2007 o la norma que lo sustituya, siempre o cualquier, Res. Min. Protección Social No. 249 de 2012, Decreto 1070 de 2007, Resolución Interio 2010010001 de 2010, Resolución 2674 de 2012, Decreto 2700 de 2012, artículo 200 de 2011.</p>
---	--

	<p>Presentación del Producto</p> <p>Unidad = 500 gramos.</p>
---	--

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 58 de 88

FECHA:

06

12

2024



Carte des Aires Natives du Nord-Ouest

17

Empresas y Centros	Se requiere el producto empacado en películas de tipo laminado de grado alimenticio de primer uso. Para los productos que requieren empaque metálico, se podrá aceptar en caso de mayor necesidad, vidrios de 25-30g y debe garantizar la calidad de 60 y darles prioridad de entrega hasta el último fin.
Requisito	El producto debe estar etiquetado según la Resolución del Ministerio de Protección Social, ST/000000 y decreto 1005 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: Logo de la empresa, fecha de caducidad, fecha de elaboración, nombre del autor, constituir la vida útil del producto y condiciones de conservación.

Il prodotto rispetta una serie di requisiti che sono minime condizioni
a partire da le norme di compatibilità, assicurando la compatibilità del
componente. Al momento di le norme di prodotto di deve tener conto di
ogni tipo di prodotto.

El producto debe ser almacenado en Vialitos guardos con capacidad
dentro del tiempo establecido, expuesto por el Departamento de Salud
Vialitos de este tipo con vidrio de color ámbar y tapas de plástico
impermeables. El vialito deberá estar almacenado en un lugar seco con
la temperatura entre 15°C a 25°C . Se presentará este material con
la siguiente etiqueta para la entrega del producto.

Para producto, refrigerante: Al momento de entrega del producto debe
estar con temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.

Para producto, congelante: Al momento de entrega del producto debe
estar con temperatura entre -10°C a -20°C . Este no deberá presentar
cristales o alteraciones que indiquen que el producto ha perdido
sus propiedades y que presenta condiciones de descomposición,
alteraciones o contaminación, garantizando la calidad de los bienes al
momento de entrega.

En este tiempo que todo lo relacionado en el Capítulo VII de la
Resolución 2002-02-0002.

● presente del producto:

- Concepto escrito de plaza presentada expedida por la entidad correspondiente. (Las fechas de expedición no superar a un año y con formato Presente o Pasado con regularidad). Para el caso de las entidades estatales se debe presentar Concepto escrito del jefe de administración.
- Concepto escrito de verificación de tiempo expedido por la entidad correspondiente. (Las fechas de expedición no superar a un año y con formato Presente o Pasado con regularidad).
- Registro digital del producto. (Vigente)

No es de carácter obligatorio, si lo desea puede presentar: HACCP Presente, Pasado o futuro de productos similares (presente) y/o BPA (Anexo 1) de productos similares (presente).

RECIBO DE DEPÓSITO DE DINERO MAYO DE 2005

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIO DE ELEMENTOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versione Inizio

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03Página **59** de **88**

FECHA:

06

12

2024

[illegible]

Grado	Profesional de Ciencias Administrativas Clase I	Prof. Cnel. Mario Catalán Rodríguez Gamboa	10 MAY 2023	<i>[Signature]</i>
Comité Asesor de Políticas Técnicas	Profesional de Ciencias Administrativas Clase I	Ing. Alán, Ingrid Marcela Alonso Rodríguez	10 MAY 2023	<i>[Signature]</i>
	Profesional de Ciencias Subsección General De Operación Logística	Ing. Alán, Gladys Paola García Acosta	10 MAY 2023	<i>[Signature]</i>
	Profesional de Ciencias Oficina Asesor de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Iván Fabián Brando Peralta Castro	10 MAY 2023	<i>[Signature]</i>
	Director Administrativo Clase I (E)	Adm. Emp. Lic. María Estela Rodríguez	10 MAY 2023	<i>[Signature]</i>
	Secretaría General (E)	Comand. (F) Ricardo Augusto Salcedo Razo	10 MAY 2023	<i>[Signature]</i>
Aprobado	Director General	Comand. Carlos Augusto Morales Hernández	10 MAY 2023	<i>[Signature]</i>

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS <small>La unión de nuestros Poderes</small>	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31			
		VERSIÓN No. 03		Página 60 de 88	
		FECHA:	06	12	2024
 <small>Estado Mayor General de las Fuerzas Armadas</small>					

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS <small>La unión de nuestros Poderes</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 01		Página 1 de 4	
		FECHA:	23	04	2024
 <small>Estado Mayor General de las Fuerzas Armadas</small>					

PRODUCTO / NOMBRE		NOMENCLATURA DE RES																
		Código: SAP 20000723 / SAP 20000701 / SAP 20000704																
		Especificaciones																
REQUISITOS GENERALES	Descripción del Producto	<p>Producto cárneo procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, empaquetado e etiquetado típicos, elaborado a base de carne y con la adición de especias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y color característicos del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característicos de un producto en descomposición o deteriorado por cualquier causa en su manipulación.</p>																
	Ingredientes	<p>Producto elaborado a base de carne de cerdo, pimiento de agua, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las autoridades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.</p> <p>El producto debe cumplir las siguientes particularidades que se deben cumplir en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partes</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>%</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>%</td> <td>75</td> </tr> </tbody> </table> <p>Reporte de control de calidad y control de calidad de laboratorio.</p>		Partes	Unidad	Valor	Proteína	%	15	Grasa	%	10	Carbónhidrato	%	10	Humedad	%	75
Partes	Unidad	Valor																
Proteína	%	15																
Grasa	%	10																
Carbónhidrato	%	10																
Humedad	%	75																
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Requisitos Físico-químicos	<p>El producto debe cumplir las siguientes particularidades que se deben cumplir en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partes</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>%</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>%</td> <td>75</td> </tr> </tbody> </table> <p>Reporte de control de calidad y control de calidad de laboratorio.</p>		Partes	Unidad	Valor	Proteína	%	15	Grasa	%	10	Carbónhidrato	%	10	Humedad	%	75
	Partes	Unidad	Valor															
	Proteína	%	15															
	Grasa	%	10															
Carbónhidrato	%	10																
Humedad	%	75																
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir las siguientes particularidades que se deben cumplir en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partes</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>%</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>%</td> <td>75</td> </tr> </tbody> </table> <p>Reporte de control de calidad y control de calidad de laboratorio.</p>		Partes	Unidad	Valor	Proteína	%	15	Grasa	%	10	Carbónhidrato	%	10	Humedad	%	75	
Partes	Unidad	Valor																
Proteína	%	15																
Grasa	%	10																
Carbónhidrato	%	10																
Humedad	%	75																
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir las siguientes particularidades que se deben cumplir en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partes</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>%</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>%</td> <td>75</td> </tr> </tbody> </table> <p>Reporte de control de calidad y control de calidad de laboratorio.</p>		Partes	Unidad	Valor	Proteína	%	15	Grasa	%	10	Carbónhidrato	%	10	Humedad	%	75	
Partes	Unidad	Valor																
Proteína	%	15																
Grasa	%	10																
Carbónhidrato	%	10																
Humedad	%	75																
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir las siguientes particularidades que se deben cumplir en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partes</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>%</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato</td> <td>%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>%</td> <td>75</td> </tr> </tbody> </table> <p>Reporte de control de calidad y control de calidad de laboratorio.</p>		Partes	Unidad	Valor	Proteína	%	15	Grasa	%	10	Carbónhidrato	%	10	Humedad	%	75	
Partes	Unidad	Valor																
Proteína	%	15																
Grasa	%	10																
Carbónhidrato	%	10																
Humedad	%	75																

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03	Página 61 de 88	
		FECHA:	06	12
				

Continúa Hoja Técnica de Producto -- **HAMBURGUESA DE RES**

Plano 0.5 milésimas	
REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1851 de 2009, Decreto 1482 de 1993, Resolución 2690 de 2016, Resolución 5100 de 2005, Resolución 510 de 2021, Resolución 2482 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2574 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1289 Cuentas Acreditación y demás normas vigentes de la zona.
EMPAQUE / ENBALAJE Y ROTULADO	<p>Presentación del Producto SAP 250001700, El producto debe tener un peso neto de 100 g y SAP 250002040, Hamburguesas de Carne * Unidad x 200 g SAP 250002040, Hamburguesas de Carne * Unidad 50g</p> <p>Empaque y/o Embalaje Los envases deben estar cubiertos por 10 a 12 unidades de producto. El producto debe venir empaquetado al vacío. El empaque debe ser una película de alto barrera herméticamente que le provea al producto protección y aislamiento frente a los contaminantes.</p> <p>Rotulado El rotulado impreso en la zona, no debe ser y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5100 de 2005, Resolución 510 de 2021, Resolución 2482 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las normas que las regulan, medición e adición y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borre del empaque evitando la pérdida de veracidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también destacar la existencia o no de alérgenos en el producto.</p>
VIA DEL PRODUCTO Y REQUISITOS DE LA ENTREGA	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C). Mínimo 30 días
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en lugar fresco con unidad de refrigeración y equipos de medición de temperatura.</p> <p>El personal debe poseer carnet completo para la entrega del producto. Se debe tener todo y verificado, antes del salir y al llegar. No debe almacenarse el transporte con diferentes condiciones. 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 2574 de 2013.</p>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comerciante	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 comerciantes 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). Acreditación para el caso de los comerciantes 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 (Atención: Planificación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Atención: Planificación de productos cárnicos cocidos).

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Puertos</p>	<p>TÍTULO</p> <p>ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO</p>	CÓDIGO: CT-FO-31			
		VERSIÓN No. 03		Página 63 de 88	
		FECHA:	06	12	2024



Continúa Hoja Técnica de Producto ...

MANEJO DE RES

	CARGO	RESPONSE	FECHA	FORMA
Elaboró	Profesional de Defensa Asociacionistas Clase I	Danny Alejandro Sanchez Rojas	7 MAY 2024	[Signature]
	Profesional de Defensa Asociacionistas Clase I	Maria Cristina Rodriguez Gonzalez	11 MAY 2024	[Signature]
Revisó	Profesional de Defensa Subsección General De Operación Logística	Orlando Pablo Garcia Acosta	12 MAY 2024	[Signature]
Comité Asesor de Políticas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Intervención Institucional	Fabian Ricardo Peralta Castro	12 MAY 2024	[Signature]
	Director Asociacionistas Clase I	Maria Elena Montenegro Montenegro	17 MAY 2024	[Signature]
	Secretario General (C)	Samuel Pablos Salazar Rodriguez	1 MAY 2024	[Signature]
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Adjunto encargado de las funciones del despacho de la Dirección General	Marta Eugenia Casas Suarez	1 MAY 2024	[Signature]

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 64 de 88
		FECHA:	06	12
				

PROCESO																														
																														
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO																														
TÍTULO FOCNA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS																														
Código: PA-FO-75 Versión No. 03 Página 1 de 6 Fecha: 07 02 2025																														
																														
PRODUCTO / NOMBRE	INDICIÓN																													
Código	SAP 20000142 / SAP 20000176 / SAP 20000187 / SAP 20000190 / SAP 20000194 / SAP 20000215 / SAP 20000244 / SAP 20000252																													
Clasificación	Embalajes																													
REQUISITOS GENERALES	<p>Descripción del Producto</p> <p>Producto cárnico procesado, molido, embutido, molido o prensado, elaborado con músculo de cerdo entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sabores cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Somete a tratamientos térmicos, ahumado.</p> <p>Ingredientes</p> <p>Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación aplicable a nivel nacional.</p> <p>Respetar la composición y formulación para jamones cocidos y ahumados. Estándar:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Valor</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (mín 25), en función de agua</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en función de agua</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en función de agua</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en función de agua</td> <td></td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en función de agua</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Respetar la composición y formulación para jamones cocidos y ahumados. Estándar: Total C - OPC 1.125 (jamón ahumado)</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p>Total 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos Microbiológicos</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido</td> <td>u/m</td> <td>100.000</td> </tr> <tr> <td>Resistencia a la oxidación (RPA)</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor		% mín	% máx	Proteína (mín 25), en función de agua	10		Grasa, en función de agua		10	Humedad, en función de agua		90	Almidón, en función de agua		7	Proteína no cárnica, en función de agua		6	Requisitos Microbiológicos	Unidad	Valor	Contenido	u/m	100.000	Resistencia a la oxidación (RPA)	3	1
Parámetro	Valor																													
	% mín	% máx																												
Proteína (mín 25), en función de agua	10																													
Grasa, en función de agua		10																												
Humedad, en función de agua		90																												
Almidón, en función de agua		7																												
Proteína no cárnica, en función de agua		6																												
Requisitos Microbiológicos	Unidad	Valor																												
Contenido	u/m	100.000																												
Resistencia a la oxidación (RPA)	3	1																												
REQUISITOS ESPECÍFICOS																														

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 65 de 88
		FECHA:	06	12
				

Continúa Ficha Técnica de Producto

JAMÓN

Conservante Salicilato, 0.5%	3	100	ML
Conservante de Propilglicolato sódico 0.5%	2	100	ML
Conservante de Ácido Citrónico 0.5%	3	100	ML
Salicilato de Sodio 0.5%	3	100	ML
Salicilato de Sodio 0.5%	3	100	ML
Salicilato de Sodio 0.5%	3	100	ML
Salicilato de Sodio 0.5%	3	100	ML

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos refrigerados (NTC 1325 Quinta Actualización)

Requisitos
Microbiológicos

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 2385 de 1993 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2695 de 2009; con relación a los materiales primos se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4906 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS

Decreto 1988 de 2007, Decreto 2162 de 1993, Resolución 2690 de 2005, Resolución 5309 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 888 de 2021, Resolución 3492 de 2022 y resolución 234 de 2023 y las demás que las sustituyen, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

ENPAQUE /
SEALAJE Y
ROTELADO

Presentación
del Producto

SAP 200001476 / SAP 200001473 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.

SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.

SAP 200000040 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr.

SAP 200002200 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y 25 unidades.

En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 66 de 88

FECHA:

06

12

2024



**Grupo Social y Empresarial
de la Utema**

Continuar Fichas Técnicas de Produtos

Abstract

100-200000 pounds - 500 yd

**Erstellung des
Ergebnisses**

Producto empaquetado en vacío. El empaque debe ser un película de alta barrera (como termoplástico, que lo protege al producto contra oxidación y solamente hasta 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.

[illegible]

El producto debe estar sellado según la Resolución Ministerial Protección Social 2108/2005. El resultado debe venir en la funda original no manipulada, impresa, sin aligato. La información suministrada en el comprobante debe también declarar la existencia o no de aligato en el comprobante.

Dado que un negocio no adherido con una regla de 100% lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 2409 de 2005, Resolución 928 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 234 de 2023 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el presente debe también declarar la existencia o no de oligopolios en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

Producto estabilizado (Temperatura entre 0°C y 4°C). Mínimo 30 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe ser transportado en bultos dotados con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.

El personal debe recibir detección completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse en transportes con diferentes temperaturas. Cargarlos siempre **FRIGORÍFICO** expuesto por el color tonalidad de color. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICAZIONE
Procedura / Modalità /
Completamento

- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favourable o Favourable con reservas). Para el caso de las comercializadoras se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
- Registro sanitario del producto. (Opcional)
- No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Anexo: Fabricación de productos químicos codificados)

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03Página **67** de **88**

FECHA:

06

12

2024



Continues Notre Tradition de Prestige

JANON

no EPR (Alcance: Fabricación de productos químicos
orden).

RECIBO ACTUALIZACIÓN

May 2025

CONTROLLING THE CLEANING

[illegible]

Custo

RESEARCH

• **Stressors**

Discussion

**Prüfung der Aufgaben
Abgeschlossenes Chem I**

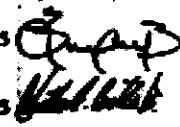
Library Management Function Maps

23/05/2025

Q. S.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 68 de 88
		FECHA:	06	12
				

Continúa Ficha Técnica de Repuesto

Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez García	23/05/2025	
Constituyó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Osvaldo Pardo García Arandaño	23/05/2025	
Aprobó	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planificación e Innovación Institucional	Yanely Belandcourt Vega	23/05/2025	
Revisó	Secretario General (E)	Sandra Patricia Botello Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargado de las funciones del despacho de la Dirección General	Marta Eugenia Cortes Baqueiro	23/05/2025	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 70 de
88

FECHA:

06

12

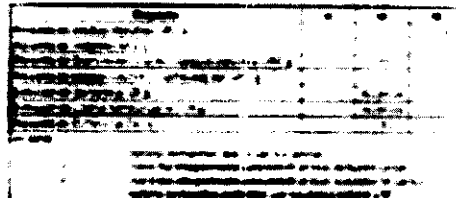
2024



Continúa Ficha Técnica de Producto...

MONEDA ESTANDAR

Requisitos
Microbiológicos



Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados
según Tabla 2 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del producto

El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden
agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta
actualización), los productos cárnicos no deben contener
metales pesados en cantidades superiores a:
Plomo: 5 mg/kg máximo

REQUISITOS NORMATIVOS

Decreto 1589 de 2007, Decreto 2162 de 1993, Resolución 2690
de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (Quinta
Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de
2011, Resolución 816 de 2021 y demás normas vigentes que le
apliquen.

Presentación
del Producto

SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de
1000 gr.
SAP 200000005 El producto debe tener un peso mínimo de 500
gr.
SAP 200000006 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 /
ENBALAJE Y
ROTULADO

Empaque y/o
Enbalaje

SAP 200000017 empaque mínimo * 500 gr
El producto debe venir empaquetado al vacío. El empaque debe ser
una película de alto barrera termolaminada que le provea al
producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
Los productos deben venir embalsado por 20 unidades en
cada unidad.

Rotulado

El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la
Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y
Resolución 213 de 2011, y debe garantizar que por la acción
de la humedad el rotulo no se levante del empaque, evitando la
pérdida de información en el producto. La información
contenida en el empaque debe también declarar la existencia
o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUISITOS DE LA
ENTRADA

Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo
30 días.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
**ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO**

CÓDIGO: **CT-FO-31**

VERSIÓN No. **03**

Página **71** de
88

FECHA:

06

12

2024



Continúa Hoja Número de Producto ...

HOJA ESTÁNDAR

CONSEJOS DE TRANSPORTE

El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.

El personal debe pasar detección 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 condiciones. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el artículo 135 de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Distribuidor/ Comercializador

- El proveedor deberá presentar:
 - 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 REQUISITOS). 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 REQUISITOS).
 - Registro sanitario del producto. (Vigente)
- No es de carácter obligatorio: o la hoja puede presentar HACCP (Alimento: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alimento: Fabricación de productos cárnicos cocidos)

FECHA ACTUALIZACIÓN

MAYO 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

- Version inicial
- Ajuste a formato versión 2
- Se revisa requerimiento de calidad y se ajusta a requerimiento y documentación técnica actual de NORMA de cumplimiento obligatorio. (Resolución 2674 de 2013). Se eliminan el contenido de todos los requisitos de calidad de la versión 1. Los cambios se eliminan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se actualiza el código de calidad de cumplimiento. Se revisa presentación y se ajusta presentación a 200 gr. Se revisa etiquetado y etiquetado, se elimina información de donde se obtienen los productos. Se elimina información técnica, basada en la ficha técnica de HACCP del 2013, para mantener la hoja (continúa).
- Se elimina información en otros aspectos: "El producto debe presentarse en envase, solo se puede agregar aditivos de uso permitido según la HACCP (última actualización). Los productos cárnicos no deben contener residuos producidos en actividades industriales o:
 - Para el Sistema HACCP
- Se elimina la opción: "La información suministrada en el momento de la entrega debe ser la misma que la de etiquetado en su etiquetado".
- Se elimina la opción de presentación: "Concepto sanitario del producto".
- Se elimina código SAP 200000000, cambiando a código 200 gr y Código SAP 200000000, cambiando a código 200 gr.

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 73 de
88

FECHA:

06

12

2024



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PL-FO-05	
	FORMA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión No. 01	Página 1 de 3
	ALIMENTOS	Fecha: 26 05 2021	

SOLICITUD DE ABASTECIMIENTO	
-----------------------------	--

Código	SAP 20000001 / SAP 20001542
Clasificación	Secretaría
Descripción del Producto	Producto de tipo pastas, arroz, frijoles, elaborados a base de agua, con la adición de especias de uso permitido, introducidos en recipientes de plástico, en forma de paquetes de 45 gms.

Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de arroz de agua, arroz de pollo y pollo, sin tener el tiempo o más días de almacenamiento de agua, arroz, pollo, especias de uso permitido, introducidos en recipientes de plástico, en forma de paquetes de 45 gms.																								
Reglas Físico-químicas	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Subestándar</th> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g/100g), en base de agua</td> <td>12</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en base de agua</td> <td></td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato (g/100g), en base de agua</td> <td></td> <td>60</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almidón, en base de agua</td> <td></td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína (g/100g), en base de agua</td> <td></td> <td>3</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Reglas microbiológicas: <i>Resolución 4000 de 2013 y sus modificaciones</i></p>	Parámetro	Subestándar	% mín	% máx	Proteína (g/100g), en base de agua	12			Grasa, en base de agua		20		Carbónhidrato (g/100g), en base de agua		60		Almidón, en base de agua		0		Proteína (g/100g), en base de agua		3	
Parámetro	Subestándar	% mín	% máx																						
Proteína (g/100g), en base de agua	12																								
Grasa, en base de agua		20																							
Carbónhidrato (g/100g), en base de agua		60																							
Almidón, en base de agua		0																							
Proteína (g/100g), en base de agua		3																							
Reglas Microbiológicas	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Subestándar</th> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g/100g), en base de agua</td> <td>12</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en base de agua</td> <td></td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato (g/100g), en base de agua</td> <td></td> <td>60</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almidón, en base de agua</td> <td></td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína (g/100g), en base de agua</td> <td></td> <td>3</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Reglas microbiológicas: <i>Resolución 4000 de 2013 y sus modificaciones</i></p>	Parámetro	Subestándar	% mín	% máx	Proteína (g/100g), en base de agua	12			Grasa, en base de agua		20		Carbónhidrato (g/100g), en base de agua		60		Almidón, en base de agua		0		Proteína (g/100g), en base de agua		3	
Parámetro	Subestándar	% mín	% máx																						
Proteína (g/100g), en base de agua	12																								
Grasa, en base de agua		20																							
Carbónhidrato (g/100g), en base de agua		60																							
Almidón, en base de agua		0																							
Proteína (g/100g), en base de agua		3																							
Reglas Nutricionales	No Aplica																								
Clase comercial del producto	Los criterios utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos establecidos en el decreto 2100 de 1993 y sus modificaciones, así como también de la Resolución 2000 de 2000, con relación a los estándares primarios de calidad, con la excepción de la Resolución 4000 de 2013 y sus modificaciones siguientes: Resolución 2071 de 2014 y Resolución 2700 de 2015.																								

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La calidad de nuestros servicios</p>	<p>TÍTULO</p> <p>ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-31</p>		
		<p>VERSIÓN No. 03</p>		<p>Página 74 de 88</p>
		<p>FECHA:</p>	<p>06</p>	<p>12</p>



Continúa Hoja Número de Producto ...

SALUDANDO AL PRODUCTO

HTC 1285 (Sistema Administrativo), Resolución 2074 de 2012, Decreto 1000 de 2007, Decreto 2102 de 1999, Resolución 2000 de 2012, Resolución 0146 de 2006, Resolución 300 de 2011 y demás normas con las cuales se relacionan, así como a sus derivados.

<p>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO</p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>HTC 1285 (Sistema Administrativo) Por Internet de producto. El producto debe ser entregado: Producto entregado al usuario, Paquete + 1000 gr + 10 litro.</p>
		<p>Cada elemento deberá ser entregado en paquete de calidad o material de alta calidad para usar en la industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, pero que no se relacionen con el producto o otros los cuales se relacionan administrativos, como, químicos y orgánicos, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil, el cumplimiento de los requisitos técnicos para el transporte debe estar acorde al cumplimiento de la Resolución 006 de 2012, Resolución 1110 de 2013 y Resolución 046 de 2012, dependiendo del material entregado.</p>
		<p>Cada elemento deberá ser entregado con una copia de los datos y de trabajo proporcional al tamaño del producto, según Resolución 0146 de 2006, Resolución 300 de 2011. La información suministrada en el momento de la entrega deberá declarar la entrega o no de algunos en su totalidad.</p>

El producto deberá ser entregado en un día de la semana y hora de la mañana. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricación. Producto entregado en un día de la semana y hora de la mañana.

El producto debe ser entregado en un día de la semana y hora de la mañana. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricación. Producto entregado en un día de la semana y hora de la mañana.

El producto debe ser entregado en un día de la semana y hora de la mañana. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricación. Producto entregado en un día de la semana y hora de la mañana.

El producto debe ser entregado en un día de la semana y hora de la mañana. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricación. Producto entregado en un día de la semana y hora de la mañana.

El producto debe ser entregado en un día de la semana y hora de la mañana. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricación. Producto entregado en un día de la semana y hora de la mañana.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 75 de 88

FECHA:

06

12

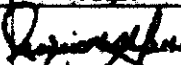
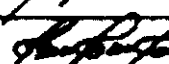
2024



Continuum of Policy Options for Prevention...

SECRET

[illegible]

Firma				
General	Profesional de Defensa Abandonamiento Clase I	Ing. Adm. Emilio Morales Arceaga Rodriguez	10 MAY 2023	
General Comando Alameda de Puerto Vieja	Profesional de Defensa Abandonamiento Clase I	Msc. Cnt. Mario Carlos Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Submarino General De Operaciones Logistica	Ing. Adm. Gloria Pardo Garcia Rosado	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Clase Asiento de Planificacion y Operaciones Submarino	Ing. Ing. Pablon Ernesto Pargana Garcia	10 MAY 2023	
	Oficial Abandonamiento Clase I (2)	Adm. Sup. Lsc. Mario Saldaña Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretaria General (2)	Coronel (R) Ricardo Augusto Salcedo Rivas	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 76 de
88

FECHA:

06

12

2024



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FECHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 03

Página 3 de 4

Fecha:

07

02

2023



PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA PERRO
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES

Código	SAP 20000000 / SAP 200000700 / SAP 200000200 / SAP 200000007 / SAP 200000000 / SAP 200000005
Clasificación	Embudo
Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embudo, elaborado a base de carne, con la adición de sustancia de una porción introducida en trozos naturales o artificiales aprobados, de diámetro máximo de 45 mm.

Ingredientes
Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tacina, 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.

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos Fisicoquímicos	Parámetro	Tolerancia	
		% mín	% máx
	Proteína cruda (N x 6.25), en función de masa	12	20
	Grasa, en función de masa		10
	Humedad, en función de masa		8
	Acidez, en función de masa		5
	Proteína cruda (N x 6.25), en función de masa		5

Requisitos de conservación y estabilidad para producto cárnico procesado Tipo Salchichón Tipo No 3 NTC 1325 (Quinta Actualización)

REQUISITOS ESPECÍFICOS

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:
Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados tipo

Requisitos Microbiológicos	Parámetro	Tolerancia			
		n	m	p	C
	Recuento aerobio total (NAT), UFC/g	3		140.000	1
	Recuento Coliformos, UFC/g	3	100	100	1
	Recuento de Enterobacterias aerobias, UFC/g	3	100		1
	Recuento de Salmonella, UFC/g	3	10	100	1
	Recuento de E. coli, UFC/g	3	10		1
	Recuento de Listeria monocitogenes, UFC/g	3	Autógeno		
	Recuento de Listeria monocitogenes, UFC/g	3	Autógeno		
	Recuento de Salmonella, UFC/g	3	10		

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

Requisitos Nutricionales No Aplica

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 77 de 88
		FECHA:	06	12



Continúa Ficha Técnica de Producto --

SALCHICHA PERRO

Otras características del producto	Los edictos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1993 y sus modificaciones, así como también de la Resolución 2696 de 2000; con relación a los metales pesados se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2011 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014, Resolución 2799 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1525 (línea Alimentación), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1888 de 2007, Decreto 2162 de 1993, Resolución 2696 de 2000, Resolución 5109 de 2004, 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 260003700 Salchicha Perro por 100 g. SAP 260003700 Salchicha Perro por 100 g. SAP 260003300 Salchicha perro unidad * 15 - 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional SAP 260003446 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. SAP 260003447 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades.
EMPAQUE / ENVOLAJE Y ROTULADO	En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 260003012 salchicha paquete x 10 uni Cada salchicha deberá ser empaquetada en película de celofán o material de alto barrera apto para usar en la industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, Marie que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permitan 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. Debe ser impreso no abstractivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2004, 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 la 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 fabricación 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

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página **78** de **88**

FECHA:

06

12

2024



Conscious Alpha Training de Arousal...

SALCEDO PIERRO

personal debe poner atención completa para la entrega del producto. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes condiciones. Consulte con el proveedor **PROGRABLE** expedido por el ente emisor de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el artículo VII de la Resolución 7474 de 2013.

1. presented below

- Registro sanitario vigente
- Concepto sanitario de planta presentada expedido por la entidad competente. (Con todo de acuerdo no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de las comercializadoras se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
- No es de carácter obligatorio, si lo tiene puede presentar: HACCP (México: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (México: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

CERTIFICACIONES
Proveedor / Distribuidor /
Comercializador

PRIMA ACTUALIZACIÓN:

PLATE 2022

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
---------	--

1

Abstract

[illegible]**Zusatz des neuen unteren RDP 2013 - Zugewinn Programm**

2

[illegible]



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 79 de
88

FECHA:

06

12

2024



Continúa Hoja Número de Proceso...

SALICENA PERRO

2. Se presentará el presente proyecto de implementación de MOCOP a la Dirección de MOCOP para su aprobación y se le informará a la Dirección de MOCOP de la aprobación de MOCOP.
3. Se aprueba el presente proyecto de implementación de MOCOP a la Dirección de MOCOP para su aprobación y se le informará a la Dirección de MOCOP de la aprobación de MOCOP.
4. Se aprueba el presente proyecto de implementación de MOCOP a la Dirección de MOCOP para su aprobación y se le informará a la Dirección de MOCOP de la aprobación de MOCOP.
5. Se aprueba el presente proyecto de implementación de MOCOP a la Dirección de MOCOP para su aprobación y se le informará a la Dirección de MOCOP de la aprobación de MOCOP.
6. Se aprueba el presente proyecto de implementación de MOCOP a la Dirección de MOCOP para su aprobación y se le informará a la Dirección de MOCOP de la aprobación de MOCOP.

CARGO	CONCEPTO	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Administración Clase I	23/05/2025	[Firma]
Revisó	Profesional de Defensa Administración Clase I	23/05/2025	[Firma]
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subsección General de Operación Logística	23/05/2025	[Firma]
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Investigación Institucional	23/05/2025	[Firma]
	Secretario General (E)	23/05/2025	[Firma]
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargado de las funciones del despacho de la Dirección General	23/05/2025	[Firma]

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 80 de
88

FECHA:

06

12

2024



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-35

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

20

06

2024



PRODUCTO / NOMBRE	SELECCIÓN SELECCIONADO
-------------------	------------------------

REQUISITOS
GENERALES

Código

00000000000000000000

00000000000000000000

Descripción

Descripción

Descripción del
Producto

Producto alimenticio preparado, enlatado, con o sin leche, con la
etiqueta de consumo de uso personal, enlatado en botes metálicos
aprobados para su uso, con un contenido de 400 gms. ± 10 gms.

Ingredientes

Producto elaborado a base de carne de res, pollo, cerdo, según
prevenga en la etiqueta y concentrado de leche estéril de leche, con especias
aprobadas (Sistema de Salud).

El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Requisitos
Microbiológicos

Parámetro	% mín	% máx
Presencia de E. coli en función de agua	0	0
Presencia de Salmonella	0	0
Presencia de Staphylococcus aureus	0	0
Presencia de Listeria monocytogenes	0	0
Presencia de Bacillus cereus	0	0
Presencia de Clostridium perfringens	0	0

Requisitos de conservación y estabilidad para consumo: Tipo 4 - 120 días
a temperatura ambiente.

El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

REQUISITOS
ESPECÍFICOS

Requisitos

Requisitos	Unidad	Valor	Unidad	Valor
Presencia de coliformos totales (CFU/g)	1	100	100	1
Presencia de coliformos fecales (CFU/g)	1	100	100	1
Presencia de enterobacterias (CFU/g)	1	100	100	1
Presencia de Salmonella (CFU/g)	1	100	100	1
Presencia de Staphylococcus aureus (CFU/g)	1	100	100	1
Presencia de Listeria monocytogenes (CFU/g)	1	100	100	1
Presencia de Bacillus cereus (CFU/g)	1	100	100	1
Presencia de Clostridium perfringens (CFU/g)	1	100	100	1

En donde:

A: número de unidades que se van a consumir
en el día o semana para identificar el lote de la unidad
B: número de unidades que se van a consumir para identificar el lote de la unidad

C: número de unidades que se van a consumir para identificar el lote de la unidad

Requisitos microbiológicos para consumo: Tipo 4 - 120 días
a temperatura ambiente.

Requisitos

El producto debe garantizar la inocuidad, esto se puede lograr adhiriendo
a los requisitos de la NTC 1200 sobre conservación, los productos

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03	Página 81 de 88	
		FECHA:	06	12



Continúa Hoja N° de Producto		SELECCIÓN SELECCIONADO	
del producto		deben de estar dentro de los límites de calidad superiores a	
		Punto A.5 según Manual	
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1000 de 2009, Decreto 1422 de 1993, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2000 de 2010, Resolución 5400 de 2000, Resolución 810 de 2011, Resolución 1402 de 2002 y resolución 254 de 2023. producto debe cumplir con la NTC 1326 Canto Aislación y demás normas vigentes en la zona.	
EMPALME / EMPALME Y ROTULADO	Presentación del Producto	200-200000000, el producto debe tener un peso neto de 1000 g y 200-200000000, el producto debe tener un peso neto de 900g.	
	Empaque y Embalaje	El producto debe ser empaquetado en bolsas plásticas no transparentes, selladas, que le proteja al producto de contaminación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir empaquetados por 20 unidades en contenedores.	
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerial Proceso Social 000000000, Resolución 2000 de 2012, Resolución 810 de 2011, Resolución 1402 de 2002 y resolución 254 de 2023 y las demás normas vigentes, verificables y adheridas. El rotulado debe venir en la forma prevista en el empaque, impreso en blanco. La información suministrada en el empaque debe también estar presente en el rotulado.	
VERA DEL PRODUCTO Y REQUISITOS DE LA ENTREGA		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C) Mínimo 30 días.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en lugar cubierto con unidades de refrigeración y equipos de medición de temperatura. El personal debe pasar durante el transporte para la entrega del producto de lugar fresco, seco y ventilado, tipo del calor y el lugar no debe exponerse al transporte con climas extremos. Corazón controlado FROSTFREE. El depósito por el cual se realiza el envío. Se debe cumplir con todas las regulaciones referenciadas en el capítulo VI de la Resolución 2074 de 2013.	
CERTIFICACIONES Proveedor / Manipulador Comercializador		El proveedor debe presentar: <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de planta procesadora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con formato Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Certificado de planta de procesamiento. • Certificado de planta de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con formato Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Certificado de planta de procesamiento expedido por la entidad competente, con formato 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 (Plan de Manejo de Alimentos) de productos de origen animal y/o vegetal.	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página 82 de
88

FECHA:

06

12

2024



Continúa Hoja Número de Producto

SOLICITUD SELECCIONADO

Descripción de productos o servicios contratados

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1	Se aprueba el formato FO-31-31 Versión 03. Se aprueba los Requisitos Técnicos para la contratación de productos o servicios contratados en el NTC-1234 para el desarrollo de la obra.
2	Se aprueba el formato FO-31-31 Versión 03. Se aprueba los Requisitos Técnicos para la contratación de productos o servicios contratados en el NTC-1234 para el desarrollo de la obra. Se aprueba el formato FO-31-31 Versión 03. Se aprueba los Requisitos Técnicos para la contratación de productos o servicios contratados en el NTC-1234 para el desarrollo de la obra. Se aprueba el formato FO-31-31 Versión 03. Se aprueba los Requisitos Técnicos para la contratación de productos o servicios contratados en el NTC-1234 para el desarrollo de la obra.
3	Se aprueba el formato FO-31-31 Versión 03. Se aprueba los Requisitos Técnicos para la contratación de productos o servicios contratados en el NTC-1234 para el desarrollo de la obra. Se aprueba el formato FO-31-31 Versión 03. Se aprueba los Requisitos Técnicos para la contratación de productos o servicios contratados en el NTC-1234 para el desarrollo de la obra. Se aprueba el formato FO-31-31 Versión 03. Se aprueba los Requisitos Técnicos para la contratación de productos o servicios contratados en el NTC-1234 para el desarrollo de la obra.

	ORDEN	REVISOR	FECHA	PRIMA
Elaboró	Profesional de Oficiante Asesoramiento Clase I	Danny Alejandro Sánchez Rojas	17 MAY 2024	Danny S.
	Profesional de Oficiante Asesoramiento Clase I	Maria Carolina Rodríguez González	17 MAY 2024	Maria C.
Revisó	Profesional de Oficiante Subdirección General De Operación Logística	Guillermo Pardo Gaitán	17 MAY 2024	Guillermo P.
Comité Asesor de Planes y Políticas Técnicas	Profesional de Oficiante Oficina Asesora de Planeación e Integración Institucional	Fabian Ernesto Pareda Castro	17 MAY 2024	Fabian E.
	Director Asesoramiento Clase I	Miguel Ángel Martínez Martínez	17 MAY 2024	Miguel A.
	Secretaría General (S)	María Patricia Salazar Rodríguez	17 MAY 2024	María P.
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Miguel Eugenio Cortés Cortés	17 MAY 2024	Miguel E.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03Página **83** de **88**

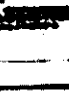
FECHA:

06

12

2024



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ADMINISTRATIVO																			
	TÍTULO	Código PA-PD-75																			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 4																		
		Fecha	26 03 2021																		
																					
PRODUCTO / NOMBRE		PAÑO ESPECIAL NÚMERO 1 (PAÑO RELLENO)																			
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001627																			
	Clasificación	Comidas Lías																			
Descripción del Producto	Se define como especialidad culinaria pasticho de papa chorreada presentada con vegetales e ingredientes de uso permitido, elaborado a modo que tiene un contenido proteico y energético o nutrimental mínimo																				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pasticho de papa, pasticho de papa agua, sal, especias de p... especias, especias especias, las especias y especias de... el producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																			
	Requisitos Fisiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g/100g) en base seca</td> <td>g/100g</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Grasa (g/100g) en base seca</td> <td>g/100g</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato (g/100g) en base seca</td> <td>g/100g</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g/100g) en base húmeda</td> <td>g/100g</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g/100g) en base húmeda</td> <td>g/100g</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Unidad	Valor	Proteína (g/100g) en base seca	g/100g	10	Grasa (g/100g) en base seca	g/100g	26	Carbónhidrato (g/100g) en base seca	g/100g	34	Proteína (g/100g) en base húmeda	g/100g	15	Proteína (g/100g) en base húmeda	g/100g	15
	Parámetro	Unidad	Valor																		
	Proteína (g/100g) en base seca	g/100g	10																		
	Grasa (g/100g) en base seca	g/100g	26																		
Carbónhidrato (g/100g) en base seca	g/100g	34																			
Proteína (g/100g) en base húmeda	g/100g	15																			
Proteína (g/100g) en base húmeda	g/100g	15																			
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido microbiano total (CFU/g)</td> <td>CFU/g</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>Contenido microbiano total (CFU/g)</td> <td>CFU/g</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>Contenido microbiano total (CFU/g)</td> <td>CFU/g</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>Contenido microbiano total (CFU/g)</td> <td>CFU/g</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>Contenido microbiano total (CFU/g)</td> <td>CFU/g</td> <td>10⁶</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Unidad	Valor	Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶	Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶	Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶	Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶	Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶	
Parámetro	Unidad	Valor																			
Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶																			
Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶																			
Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶																			
Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶																			
Contenido microbiano total (CFU/g)	CFU/g	10 ⁶																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otros características del producto	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Los productos cárnicos procesados deben conservarse en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las especificaciones del producto. Los productos cárnicos no deben contener metales pesados, carbohidratos superiores a:																				
REQUISITOS NORMATIVOS	1000 1115 (Límite Actualizado, Resolución 2674 de 2013, Dec. 1050 de 2007 y demás normas que los modifiquen, adicionen, deroguen, Revisión 9400 de 2006, Resolución 810 de 2010, Resolución 2000 de 2002 y resolución 354 de 2023)																				
SEPAE / SINALAT	Planificación del Producto	SAP 200001627 Por etiqueta de producto																			

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31		
		VERSIÓN No. 03		Página 84 de 88
		FECHA:	06	12
				

Continuar Ficha Técnica de Producto ... Para (Superficial/Enterrado) (Para Helicóptero)

ROTULADO	<p>Empaque y Embalaje</p> <p>El producto debe estar empaquetado en Banderas PET autocorregibles con sello Faltado 80F o Banderas elaboradas a base de nylon y polietileno de alta resistencia de 1000 o 1200 gramos, etc.</p> <p>Los datos deben incluir en el rotulo de protección como minimo o nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote de registro que los datos de vencimiento deben ser iguales o menores de duración registrada. El rotulo empaque de la bala, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5185 de 2015, Resolución 244 de 2017, Resolución 2402 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe permitir conocer la existencia o no de alteraciones en su composición.</p>
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ROTULO	<p>El producto requiere una vida útil de 45 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricación.</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en lugar cerrado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.</p> <p>El proveedor debe proveer documenta completa para la entrega del producto de lugar fresco, seco y ventilado, tipo del calor y el lugar no debe involucrar de transportes con diferentes condiciones. Concepto certifica FAVORABLE expedido por el ente familiar de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos relacionados en el capítulo VII de la Resolución 2474 de 2013.</p>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto certifica de planta productora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto FAVORABLE o FAVORABLE con reservas). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto certifica del sitio de almacenamiento. Concepto certifica 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 reservas). Registro sanitario del producto (Vigencia). Adecuamiento para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto certifica del sitio de almacenamiento expedido por la entidad competente, concepto FAVORABLE o FAVORABLE con reservas. Con fecha de expedición no superior a tres años. <p>No es de carácter obligatorio en la bala puede presentar MACCP (Atestado Fotográfico de productos químicos controlados) y/o BPA (Atestado Fotográfico de productos químicos controlados).</p>

FECHA ACTUALIZACIÓN: NOVIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version inicial
2	Ajuste a formato Versión 1
3	Se ajusta la información a formato MACCP en relación a requerimientos exigidos, se referencia los requisitos tecnológicos de seguridad, seguridad operacional y/o BPA, el cual es de carácter obligatorio para el producto de registro de

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03

Página **85** de **88**

FECHA:

06

12

2024



Continuing Medical Education for Physicians

Pure Superior Methylene (Pure Methane)

- [illegible]

	CATEDRO	ENCARGADO	FECHA	FECHA
Elaboró	Profesorado de Cursos Abandonados Clase 1	Mst. Dra. María Cristina Rodríguez González	15	NOV 2023
	Profesorado de Cursos Subordinados General De	Ing. Alim. Gloria Paola Flores	15	NOV 2023
	Comunicación Lengua			
Revisó	Profesorado de Cursos	Ing. Ing. Fabiana Elizabeth	15	NOV 2023
	Cursos Asesor de Planeación e Innovación Institucional	Fernando Castro		
Comité Asesor de Planes Técnicos	Directores Abandonados Clase 1	Tecnicista Norma Gloria	15	NOV 2023
		Montesinos Montenegro		
	Secretaría General (C)	Secretaría Patricia Salazar	15	NOV 2023
		Rodríguez		
Aprobó	Director General	Consejo Carlos Augusto	15	NOV 2023
		María Montenegro		

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS La unión de nuestros Poderes</p>	<p>TÍTULO</p> <p>ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO</p>	CÓDIGO: CT-FO-31			 <p>Grupo Social y Ambiental de la Fuerza Armada</p>
		VERSIÓN No. 03		Página 86 de 88	
		FECHA:	06	12	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS La unión de nuestros Poderes</p>	TÍTULO	Código PA-FO-31	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión No. 01	Página 1 de 4
	ALIMENTOS	Fecha	25

PRODUCTO / MONEDA	PERIODO DE CARGO
-------------------	------------------

Código		SAP 200001000																																										
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Cerveza de Cerveza																																										
	Descripción del Producto	Especial cerveza de cereales, presentada en botellas e recipientes de uso permitido, envasado en botellas de plástico y corchos a temperatura ambiente.																																										
	Ingredientes	Cerveza de cereales, agua, sal, extracto de cereales, espesante, estabilizantes de pH, conservadores, colorantes artificiales, los ingredientes y aditivos deben cumplir con la especificación legal vigente.																																										
	Requisitos Físico-químicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																																										
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Unidad</th> <th>Límite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de bacterias aerobias</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>Contenido de levadura</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>Contenido de mohos</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de hongos</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias lácticas</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias ácido-lácticas</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias ácido-acéticas</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias ácido-butíricas</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias ácido-propiónicas</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias ácido-lácticas</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias ácido-acéticas</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias ácido-butíricas</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias ácido-propiónicas</td> <td>UFC/g</td> <td>10⁵</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Unidad	Límite	Contenido de bacterias aerobias	UFC/g	10 ⁶	Contenido de levadura	UFC/g	10 ⁶	Contenido de mohos	UFC/g	10 ⁵	Contenido de hongos	UFC/g	10 ⁵	Contenido de bacterias lácticas	UFC/g	10 ⁵	Contenido de bacterias ácido-lácticas	UFC/g	10 ⁵	Contenido de bacterias ácido-acéticas	UFC/g	10 ⁵	Contenido de bacterias ácido-butíricas	UFC/g	10 ⁵	Contenido de bacterias ácido-propiónicas	UFC/g	10 ⁵	Contenido de bacterias ácido-lácticas	UFC/g	10 ⁵	Contenido de bacterias ácido-acéticas	UFC/g	10 ⁵	Contenido de bacterias ácido-butíricas	UFC/g	10 ⁵	Contenido de bacterias ácido-propiónicas	UFC/g	10 ⁵
	Parámetro	Unidad	Límite																																									
	Contenido de bacterias aerobias	UFC/g	10 ⁶																																									
	Contenido de levadura	UFC/g	10 ⁶																																									
Contenido de mohos	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de hongos	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de bacterias lácticas	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de bacterias ácido-lácticas	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de bacterias ácido-acéticas	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de bacterias ácido-butíricas	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de bacterias ácido-propiónicas	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de bacterias ácido-lácticas	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de bacterias ácido-acéticas	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de bacterias ácido-butíricas	UFC/g	10 ⁵																																										
Contenido de bacterias ácido-propiónicas	UFC/g	10 ⁵																																										
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																											
Otras características del producto	<p>La cerveza debe provenir de una planta de beneficio autorizada.</p> <p>Los productos siempre presentados deben conservarse en condiciones que garanticen su integridad, los cuales son establecidos por el productor, según las características del producto.</p> <p>Los productos químicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p>Plomo (Pb) Máx. 0.5 mg/kg</p>																																											
REQUISITOS NORMATIVOS	<p>INFC 1305 (Cerveza Artesanal)-A, Resolución 2074 de 2013, Decreto 1300 de 2007 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Resolución 0100 de 2005, Resolución 010 de 2021, Resolución 2000 de 2002 y Resolución 201 de 2002.</p>																																											
ENPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001000 Por litraje de producto																																										
	Empaque y/o	El producto debe estar envasado en Botella PET autoapretante																																										

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ANEXO DEL CONTRATO O
MODIFICATORIO

CÓDIGO: CT-FO-31

VERSIÓN No. 03Página **87** de **88**

FECHA:

06

12

2024



Continued From Previous Page

POWELL DE CERDO

RESEARCH DESIGN

Abstract

[illegible]

**VIA CIA DEL FOMENTO Y
DESARROLLO DE LA
INDUSTRIA**

Le prestataire signataire aura validé son dossier d'inscription à partir de la lecture de l'attestation. Le signataire de la collation ne devra tenir plus de 20 jours de l'inscription.

CONCLUSIONS AND RECOMMENDATIONS

El producto debe ser transportado en bultos cubiertos con lona o en estibas y cajas de madera de construcción

El presente dato primer destino completo para la entrega del producto de la Super Focsa, tipo y variante, tipo del color y el logo no debe almacenarse en Internet con diferentes usuarios. Concepto: **PROTECCIÓN** de los datos por el uso incorrecto de estos. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la **Normativa 2024 de 2023**

CERTIFICATIONS Provided!
Unpublished Comments!

RECEIVED

- Concepto sistema de planta procesadora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favourable o Favourable con reservas/condiciones);
- Aprobación para el uso de las construcciones no debe presentar Concepto sistema del sitio de almacenamiento expedido por la entidad competente, concepto Favourable o Favourable con reservas/condiciones. Con fecha de expedición no superior a tres años
- Concepto sistema de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favourable o Favourable con reservas/condiciones);
- Regula sistema del producto. (Apagado)

№ 05 de control obligatoriu, a la care sunt prezenta: MAJOR
Pondere Pondere de probabilitate cotele: 100 SPN
Pondere Pondere de probabilitate cotele: 100 SPN

PERIOD ACTIVITY SCHEDULE:

RECOMMENDED BY THE JACS

CONFIDENTIAL DE CLASSIFICAÇÃO

Wavelength

DESCRIPCIÓN DE CAMBIO DE ELEMENTOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

4

1997

2

1. **Objeto:** O presente Edital tem por objeto a contratação de empresa especializada para a elaboração de projeto executivo e acompanhamento da obra de construção de uma unidade habitacional, localizada no bairro de São João, no município de São João del-Rei, Minas Gerais.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	CÓDIGO: CT-FO-31	
		VERSIÓN No. 03	Página 88 de 88
		FECHA: 06 12 2024	

Continúa Ficha Técnica de Producto		FIRMA DE CARGO	
3	<p>En el presente documento se describen los requisitos mínimos para la contratación de servicios de transporte de mercancías por carretera en el territorio nacional, en el marco de la Ley de Contratación Pública y el Reglamento de la Ley de Contratación Pública.</p> <p>Se aprueba la contratación de servicios de transporte de mercancías por carretera en el territorio nacional, en el marco de la Ley de Contratación Pública y el Reglamento de la Ley de Contratación Pública.</p>		
	<p>En el presente documento se describen los requisitos mínimos para la contratación de servicios de transporte de mercancías por carretera en el territorio nacional, en el marco de la Ley de Contratación Pública y el Reglamento de la Ley de Contratación Pública.</p> <p>Se aprueba la contratación de servicios de transporte de mercancías por carretera en el territorio nacional, en el marco de la Ley de Contratación Pública y el Reglamento de la Ley de Contratación Pública.</p>		
4			
CARGO	PERSONA	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Oficio de Abastecimiento Clase I	15 NOV 2023	
	Profesional de Oficio de Subdirector General de Operación Logística	15 NOV 2023	
Revisó	Profesional de Oficio de Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	15 NOV 2023	
Comité Asesor de Planes de Trabajo	Director de Abastecimiento Clase I	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	15 NOV 2023	

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