CONTRATO DE SUMINISTRO N° 014-022–2026

CONTRATO DE SUMINISTRO		
Número de Contrato	**014-022-2026**	**Fecha de contrato: 15 de Septiembre de 2026**
Entidad contratante	**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, 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	**3188268782**	
Correo	**contratos@agrocarnes.com.co**	
NIT	**16.511.170-5**	
Objeto contractual	**"SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE POLLO PARA LOS COMEDORES BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"**	
Valor	**MIL SETECIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. ($ 1.700.000.000) incluido IVA si tiene lugar y demás impuestos, con cargo al presupuesto de vigencia 2026.**	
Valor total del Contrato	**MIL SETECIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. ($ 1.700.000.000) incluido IVA si tiene lugar y demás impuestos, con cargo al presupuesto de vigencia 2026.**	
Plazo de ejecución	***El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de perfeccionamiento del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2026 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* 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. No.****16.511.170-5****, quien en lo sucesivo se*

*denominará el **CONTRATISTA,** hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones*

CONSIDERACIONES

1. *Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.*
2. *Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 12326 del 19 de junio del 2026, 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 Coordinadora De Abastecimiento. TD. LINA MARCELA MONTAÑO BENAVIDES mediante memorando No. 2026141140158623, solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° 014-028-2026, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE POLLO PARA LOS COMEDORES BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".*
5. *Que el día 18 de agosto de 2026, se publicó en el SECOP II el pliego definitivo del proceso, mediante resolución N° 137 del 18 agosto de 2026, se dio apertura al proceso N° 014-028-2026, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE POLLO PARA LOS COMEDORES BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".*
6. *Que el día 27 agosto 2026, se recibieron CUATRO ofertas por parte del EL GRAN SURTIDOR PS S.A.S, GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS, ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO, MG LOGÍSTICA DEL PACÍFICO S.A.S.*
7. *Que mediante Resolución No.150 de fecha 11 de septiembre de 2026, se adjudicó el proceso de Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.014-028-2026.*
8. ***LUGAR DE EJECUCIÓN:** De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de entrega o suministro de los bienes será:*

BRIGADA 3	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N°.3 Policarpa Salavarrieta	*Cl 5 No 83 - 00 Cantón Militar Pichincha -Cali*	*Cali / Valle del Cauca*
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.3 Agustín Codazzi	*Batallón De Ingenieros No 3 Codazzi Cl 31 Kr 1 - 13 Palmira*	*Palmira / Valle*

Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N°.3 Batalla de Palace	*Calle 4 Via La Habana Buga*	*Buga / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N°.23 Vencedores	*Km 6 Via Aeropuerto Barrio Santana –Cartago*	*Cartago / valle*
Comedor de Tropa del BITER BR-3	*Km 1 Via Zarzal -Tesorito*	*Zarzal / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N°.3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	*Batallón De Alta Montaña No 3 Felidia Vereda El Diamante*	*Felidia / Valle*
BRIGADA 8	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
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*
BRIGADA 29	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa del Batallón A.S.P.C N°.29	*Avenida los Cuarteles Tercera División -Popayán*	***P**opayán / Cauca*
BRIGADA 23	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23	*Av. Colombia Cl 22 Kr 14 - 47 -Pasto*	*Pasto / Nariño*

"General Ramón Espina		
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 y/o de acuerdo con 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.

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.

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

.

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

CLAUSULAS

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

PLAZO DE EJECUCION: *El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de perfeccionamiento del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto asignado (lo primero que ocurra).*

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

BRIGADA 3	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N°.3 Policarpa Salavarrieta	*Cl 5 No 83 - 00 Cantón Militar Pichincha -Cali*	*Cali / Valle del Cauca*
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.3 Agustín Codazzi	*Batallón De Ingenieros No 3 Codazzi Cl 31 Kr 1 - 13 Palmira*	*Palmira / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N°.3 Batalla de Palace	*Calle 4 Via La Habana Buga*	*Buga / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N°.23 Vencedores	*Km 6 Via Aeropuerto Barrio Santana –Cartago*	*Cartago / valle*
Comedor de Tropa del BITER BR-3	*Km 1 Via Zarzal -Tesorito*	*Zarzal / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N°.3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	*Batallón De Alta Montaña No 3 Felidia Vereda El Diamante*	*Felidia / Valle*
BRIGADA 8	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
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*
BRIGADA 29	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa del Batallón A.S.P.C N°.29	*Avenida los Cuarteles Tercera División -Popayán*	***P**opayán / Cauca*
BRIGADA 23	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
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 y/o de acuerdo con 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.

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.

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

.

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

CLÁUSULA TERCERA**– **VALOR DEL CONTRATO:** Para el presente contrato, el valor es de **MIL SETECIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. ($ 1.700.000.000) incluido IVA si tiene lugar y demás impuestos, con cargo al presupuesto de vigencia 2026**. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con certificado de disponibilidad presupuestal No. **12326 del 19 de junio del 2026

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON
1	Muslo de pollo con piel marinado: bolsa por 3.5 kg por 16 unidades de 220 gramos	Kilo	$ 12.835	$ -	$ 12.835
2	Contramuslo de pollo sin rabadilla, marinado: bolsa por 3.5 kg por 16 unidades de 220 gramos	Kilo	$ 13.126	$ -	$ 13.126
3	Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado: bolsa por 4,2 kg por 12 unidades de 350 gramos	Kilo	$ 13.126	$ -	$ 13.126
4	Pechuga de pollo con hueso y piel marinado, bolsa por 10 kilos por 20 porciones de 500grs	Kilo	$ 16.812	$ -	$ 16.812
5	Alas de pollo sin costillar marinado: bolsa por 5 kilogramos por 35 unidades por 145 gramos	Kilo	$ 14.226	$ -	$ 14.226
6	Víscera fina de pollo (hígado, molleja y corazón)	Kilo	$ 11.445	$ -	$ 11.445
7	Menudencias	Kilo	$ 9.570	$ -	$ 9.570

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. 12326, del 19 de junio del 2026,- IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL: A-05-01-01-002-001 Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas; DEPENDENCIA VIVCOM Víveres Comedores, EXPEDIDO AREA PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE POR VALOR DE* ***MIL SETECIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. ($1.700.000.000)*** *incluido IVA si tiene lugar y demás impuestos. Con cargo a la vigencia 2026.*

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 se suscriba de acuerdo a la adjudicación se pagará de manera parcial de la siguiente forma:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cancelará el valor del contrato suscrito, en pagos parciales, dentro de los SESENTA (60) días siguientes contados a partir de la fecha del recibo a satisfacción del objeto contractual por parte del supervisor del contrato y facturación de los bienes recibidos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

Factura electrónica de acuerdo con el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 expedido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por el cual se reglamentan aspectos en materia tributaria y la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 expedida por La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales–DIAN. De igual manera el CONTRATISTA debe cargar la factura por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II.
Es importante resaltar, que el proceso de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito aplica únicamente para las entidades del ámbito del Sistema integrado de Información Financiera - SIIF Nación, es decir para las entidades ejecutoras PGN.

Certificado y planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, pensión y Riesgos Profesionales) y aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) para lo cual lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal y/o representante legal, confirmando el cumplimiento de dichos pagos a la fecha de radicación de la Factura.

Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual, debidamente suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal, confirmando el cumplimiento como mínimo del último mes al momento de presentar la factura.

Acta de Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor del contrato y el contratista.

El contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga: (para el primer pago)

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 (Ahorros o Corriente)	***CORRIENTE***

Listado de entradas de Mercancías generado por ERP-SAP por la transacción MB51 (cuando aplique).

Formato Cuadro de control de pagos

Nota 1: El CONTRATISTA no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del Ordenador del Gasto.

***Nota 2*:** RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES, la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares efectuará sobre cada factura las retenciones que por ley este autorizado a realizar acuerdo régimen tributario del contratista.

***Nota 3*:** 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 modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

***Nota 4*:** El CONTRATISTA no podrá por ningún motivo suspender la prestación del servicio, ni siquiera con el argumento de falta de pago por parte de la Agencia Logística, salvo que se presenten en el lugar objeto del contrato problemas de orden público (disturbios, protestas, fuerza mayor o caso fortuito).

CLÁUSULA SEPTIMA– RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

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

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

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

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

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

7.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES

7.4.1. RIESGOS TECNICOS, JURIDICOS Y ECONOMICOS

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				ejecución del contrato?	implementar el tratamiento	en que se inicia el tratamiento	en que se completa el	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prorrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pagos de salarios y prestaciones sociales	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensuall
3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en	1	1	2	Bajo	SI	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente

												el Estudio de Mercado									
4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervision	Mensuall
5	Especifico	Externo	Ejecucion	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del cotrato	Por definir	Por definr	Informe de supervision	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el término convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantida Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definr	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pagos de salarios y prestaciones sociales	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Verificación del supervisor	Mensuall
8	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la Invitación la exigencia de	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

					se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual							garantías que amparen el cumplimiento del contrato										
10	General	Externo	Planeación / Ejecución	Económico	Tendencia Inflacionaria	Pérdida del poder adquisitivo	2	4	6	Riesgo Alto	Contratista	Analizar mediante estudio del sector la tendencia inflacionaria a que el contrato podría estar sujeto, y establecer requisitos financieros a los proponentes, que garanticen que la ejecución del contrato continúe sin inconvenientes.	1	4	5	medio	Sí	Personal encargado de la Etapa de Planeación.	Fecha de recibo final	Seguimiento por parte del supervisor	Verificación estructurador financero/ Área jurídica	Por Evento
11	General	Externo	Planeación	Económico	Sobrecostos en los bienes/servicios a contratar en estudios de mercado.	dificultad en la oferta de productos	3	5	8	Riesgo Extremo	Entidad / Contratista	Revisión de los estudios de mercado al encontrarse dispersión en sus valores.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	Personal encargado de la Etapa de Planeación	Inicio de Etapa de selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la	Verificación del supervisor / Área jurídica	Por Evento
12	General	Externo	Selección	Económico	Ofertas artificialmente bajas	futuro desequilibrio económico del contratista	3	5	8	Riesgo Extremo	contratista	Dar aplicación al artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, que refiere a la garantía de seriedad de la oferta.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	Comité evaluador	Etapa de Selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Verificación evaluador económico	Por Evento
13	General	Externo	Selección	Económico	Ofertas artificialmente bajas	futuro desequilibrio económico del contratista	3	5	8	Riesgo Extremo	contratista	Dar aplicación al artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, que refiere a la garantía de seriedad de	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	Comité evaluador	Etapa de Selección	Etapa de Selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento

											la oferta.										
14	General	Externo	Planeación	Financiero	Riesgos de consecución de financiación, de liquidez para obtener recursos y el riesgo de las condiciones financieras establecidas.	Incumplimiento en la satisfacción de las necesidades y por ende al contrato interadministrativo	3	4	7	Riesgo Alto	contratista	Exigibilidad y verificación de capacidad financiera del futuro contratista.	2	3	5	Riesgo Medio	No	una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Selección	Análisis del Sector	Verificación estructurador financero/ Área jurídica	En cada proceso contractual
15	Especifico	Externo	Planeación	Regulatorio	Cambios en las tarifas, cambios en los regímenes especiales, expedición de normas de carácter técnico o calidad.	Replanteamiento del menú mientras se definen las aplicaciones normativas.	3	2	5	Riesgo medio	Entidad	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	2	1	3	Riesgo Bajo	Sí	una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Ejecución	de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	Verificación del supervisor / Área jurídica	Mensual
16	General	Externo	Ejecución	De la naturaleza	Temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros, siempre y cuando los mismos puedan preverse.	Replanteamiento del menú mientras se aplican las acciones correctivas necesarias.	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Valorización de las afectaciones y aplicación de los tramites, técnicos, jurídicos y financieros necesarios.					Sí	Supervisor y/o Interventor	Etapa de Ejecución	Monitoreo y revisión	Verificación del supervisor	Por evento
17	Especifico	Interno	Planeación	Ambiental	Obligaciones que emanan de las licencias ambientales, de los planes de manejo ambiental, de las condiciones ambientales o ecológicas exigidas	Sanciones o cierres de algún catering o punto del contratista que no cumpla con las sanitarias.	1	1	2	Riesgo Bajo	Contratista	Revisión de las exigencias ambientales, seguridad industrial, salubridad, permisos, planes de manejo aplicables a contratos	1	1	2	Riesgo Bajo	Sí	planeación y selección Supervisor y/o Interventor	Etapa de Ejecución	habilitantes y condiciones contractuales de la normatividad aplicable	Verificación del supervisor / Área jurídica	Por Evento
18	General	Interno	Planeación	Contratación	Actos de Corrupción que Generen acciones para el favorecimiento de contratistas	Selección no objetiva de contratistas e incumplimiento del reglamento de contratación de la entidad	1	4	5	Riesgo medio	Entidad y Contratista	Acompañamiento del área jurídica del procedimiento a seguir desde el ámbito legal.	1	3	4	Riesgo Bajo	No	Personal que interviene en la planeación del contrato	fecha de liquidación	estructuraciones y evaluaciones por parte de la Unidad Asesora	Verificación del supervisor	De acuerdo a la publicación de los procesos

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

8.1 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO*: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegasen a imponer, por la suma de* ***SEISCIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS ($680.000.000.00) M/CTE,*** *equivalente al CUARENTA por ciento (40%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.*

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

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

8.2 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA CALIDAD DE LOS ELEMENTOS SUMINISTRADOS: *Por la suma de* ***SEISCIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS ($680.000.000.00) M/CTE,*** *equivalente al CUARENTA por ciento (40%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y seis (06) meses más contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.*

En todo caso el contratista deberá responder por la garantía legal

8.3 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: *Por la suma de* ***OCHENTA Y CINCO MILLONES PESOS M/CTE ($85.000.000.00)****, 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: <u>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.</u>

*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. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con
sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales.
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 y 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 Logística de las Fuerzas Militares podrá declarar la caducidad de este, de no

obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
3. Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos
relacionados con la ejecución del objeto contractual, en caso de no contarse con la documentación exigida completa, que dificulte al supervisor la presentación de los informes de supervisión, no se dará inicio al trámite de pago correspondiente.
4. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los
requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
5. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
6. Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas oportunamente
en el SECOP II cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario.
7. Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.
8. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS

El contratista se obliga con la Entidad a:

1. *Realizar las entregas de los productos de acuerdo a las fichas técnicas contratadas, dentro del plazo de ejecución, lugares y en los tiempos requeridos, el cual podrá exigir, de acuerdo a la necesidad de la Entidad, de que el producto sea entregado en máximo 24 horas, cuando se presentan situaciones atípicas y/o máximo 48 horas en situaciones normales (tiempo sujeto a necesidad de la Entidad).*
2. *Mantener vigente la documentación del establecimiento de comercio, durante toda la ejecución del contrato y las prórrogas a que diera lugar, en caso de existir novedades deberá solicitar autorización a la entidad por medio del supervisor y acreditar igual documentación a la presentada en el presente proceso contractual.*
3. *Mantener vigente durante toda la ejecución del contrato y las prórrogas a que diera lugar, el vínculo comercial (si aplica) y la documentación sanitaria aportada con la oferta, en lo referente a productor, en caso de existir novedades deberá solicitar autorización a la entidad por medio del supervisor y acreditar igual documentación a la presentada en el presente proceso contractual.*
4. *Tener la flexibilidad y la capacidad de reponer productos en caso que en el momento de la entrega se presente novedades (cantidad o calidad) con un plazo máximo de veinticuatro (24) horas.*

5. *Suministrar los congeladores requeridos por el supervisor por cada punto de entrega, con capacidad mínima de 500 litros los cuales deben ser entregados con la respectiva acta, en perfectas condiciones y deberá contar con etiqueta de marcación en la que se describan como mínimo el Número de contrato, productos a ser almacenados y el nombre del contratista. En caso que los congeladores no sean propiedad del contratista, deberá adjuntar certificación y/o acta de entrega del propietario al contratista y a su vez, el contratista elaborará acta de entrega individual por cada unidad de servicio de la Regional Suroccidente.*
6. *Entregar los productos en vehículos, que cuenten con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, con autorización sanitaria vigente y/o concepto técnico sanitario FAVORABLE, revisión técnico mecánica (Si aplica), SOAT, licencia de tránsito, a su vez, los conductores deberán demostrar aptitud para la manipulación de alimentos (concepto médico), todos los anteriores documentos deben de estar vigentes al momento de la entrega de los productos, igualmente allegar los datos relacionados con la descripción de los bienes (peso, embalaje, etc.), con el fin de remitir esta información a los comedores para garantizar el ingreso sin contratiempos y cumplir con las normas de seguridad de las Unidades Militares.*
7. *Entregar copia de los resultados mensuales de los análisis microbiológicos y controles de calidad por lo menos de uno (1) de los productos requeridos por los catering durante la ejecución del contrato, dichos resultados deberán ser expedidos por el laboratorio acreditado y deberán cumplir con los parámetros exigidos en las fichas técnicas de los productos. Los resultados deberán ser revisados por la ingeniera de Alimentos adscrita al área de abastecimientos o quien ejerza dicho cargo y la misma deberá emitir visto bueno y a su vez deberá generar un reporte a la supervisora del contrato vía correo electrónico.*
8. *Entregar cuatrimestralmente los análisis físico químicos (Humedad relativa, proteína mínima, fosforo, porcentaje máximo de hidratación) de acuerdo al manual de la agencia, los análisis solicitados serán por lo menos uno (1) de los productos requeridos por los catering durante la ejecución del contrato, dichos resultados deberán ser expedidos por el laboratorio acreditado y deben cumplir con los parámetros exigidos en las fichas técnicas de los productos. Los resultados deberán ser revisados por la ingeniera de Alimentos adscrita al área de abastecimientos o quien ejerza dicho cargo y la misma deberá emitir visto bueno y a su vez deberá generar un reporte a la supervisora del contrato vía correo electrónico.*
9. *Garantizar disponibilidad de las personas a contactar para coordinar los pedidos, de acuerdo a lo certificado como requisito adicional de obligatorio cumplimiento junto con la oferta, en caso que el contratista requiera el cambio de este personal, lo anterior debe ser informado al supervisor del contrato por medio de correo electrónico.*
10. *Allegar semanalmente relación de facturas que hacen parte de la ejecución del contrato para realizar el respectivo cruce con el supervisor del contrato.*
11. *Se deberá realizar acta de inicio de contrato entre supervisor y contratista.*

12. *A más tardar, el octavo día hábil siguiente a la suscripción del contrato, el contratista deberá presentar para validación de la Entidad Contratante, los contratos de proveeduría debidamente suscritos con los pequeños productores a través de los cuáles garantizará las compras locales correspondientes al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, condición que deberá ser verificada por el supervisor del contrato, estos contratos deberán estar vigentes durante la ejecución del contrato, en caso de cambio de productores (requisito pequeños productores), informar al supervisor y remitir los debidos soportes, además deberá entregar certificación que acredite que los productores con quienes suscribió el contrato de proveeduría, se encuentran inscritos en el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, conforme lo establece el artículo 2.20.1.1.2 del Decreto 248 de 2021. Mensualmente se deben enviar al supervisor las copias de facturas que soportan el cumplimiento de este requisito.*
13. *Allegar certificación mensual del valor de las compras realizadas a los pequeños productores con la relación de los números de facturas u orden de compra.*
14. *El contratista deberá atender las visitas que la Agencia Logística Regional Suroccidente realice, que pueden ser en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato, a los centros de producción y almacenamiento y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos*
15. *El contratista debe garantizar que 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.*
16. *El contratista debe suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.*
17. *El contratista se obliga a cumplir con 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.*
18. *Suministrar durante la ejecución del contrato, los productos ofertados con el certificado de inspección de INVIMA, en caso de que exista la necesidad de realizarse una renovación del concepto favorable el contratista informará por escrito al supervisor del contrato.*
19. *El contratista se compromete a dar estricto cumplimiento a la normatividad vigente de buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria, Seguridad y salud en el trabajo y normatividad vigente*

10.1 DEL CONTRATISTA - DEPENDE DEL OBJETO DEL CONTRATO

10.1.1. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales
10.1.2 Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato.
10.1.3 Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
10.1.4 Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
10.1.5 Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
*10.1.6 Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.*
10.1.7 Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
10.1.8 Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas en el SECOP II.
10.1.9 Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

10.2 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

***CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN**: En aplicación del artículo 83 Y 84 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo de la funcionaria **T.D. RUBY ALEJANDRA MAYA GOMEZ (Técnico Catering)** del área de abastecimientos de la mediante auto de nombramiento de supervisor y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas"-asignaciones para el seguimiento del contrato electrónico, y por conducto de éstos, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.*

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

***CLAUSULA DÉCIMA CUARTA – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR:** El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.*

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

***CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CONFIDENCIALIDAD**: El **CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier*

naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegaren a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

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

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

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

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

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

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

La parte resolutiva de los actos administrativos ejecutoriados que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, se publicarán en el SECOP y se comunicarán a la Cámara de Comercio en que se

*encuentre inscrito el **CONTRATISTA**. También se comunicarán a la Procuraduría General de la Nación.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ejecutoriada la resolución de caducidad, el presente contrato quedará definitivamente terminado y el ***CONTRATISTA*** *no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.*

La ***AGENCIA LOGÍSTICA****, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el* ***CONTRATISTA*** *devolverá a la* ***AGENCIA LOGÍSTICA*** *los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la* ***AGENCIA LOGÍSTICA*** *conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de El* ***CONTRATISTA****, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.*

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO: *Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante su*

*ejecución del contrato, circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la ley civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.*

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

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

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

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

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

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

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

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

30.1. *Proceso de selección Abreviada Subasta Inversa Electrónica* ***No.014-028-2026****, junto con sus formularios y anexos.*
30.2. *Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°* ***12326 del 19 de junio del 2026***
30.3. *Oferta presentada por el* ***CONTRATISTA.***
30.4. *Registro presupuestal.*
30.5*. Garantía de cumplimiento.*
30.6. *Anexo No. 01*
30.7. *Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.*

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

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

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

32.2. *Registro presupuestal.*

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

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

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

*Firma del **CONTRATISTA,***

ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO
C.C. No.16.511.170 de Buenaventura

Propietario de Establecimiento de Comercio AGROCARNES DEL PACIFICO BUENAVENTURA

NIT. 16.511.170-5

Elaboró: PD. Fredy Mauricio Reyes z
Cargo: Profesional de Defensa

Revisó: PD Abg. Natalia María García Vargas
Coordinadora de contratos Regional Suroccidente

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **03**	Página **1** de **6**	
		Fecha: **07** / **02** / **2025**		

PRODUCTO / NOMBRE		**CARNE DE POLLO MARINADO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 /200002108 / 200002109/ 200002803 / 200002804
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisanidae, del genero Gallus de las especie Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** — **Pollo entero y Despresado** Humedad Máxima — 72% Proteína Mínima — 16% Fósforo — 0,30% Parámetros fisicoquímicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002 También se requiere que se reporte analisis de laboratorio de: % Máximo de Hidratación 11%
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetros** — **n** — **m** — **M** — **C** NMP coliformes fecales/g. — 3 — 500 — 1100 — 1 Recuento estafilococo coagulasa positivo/g. — 3 — 100 — 1000 — 1 Recuento esporas Cl sulfito reductor/g. — 3 — 100 — 1000 — 1 Parámetros microbiologicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO MARINADO**

		Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos.
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frio, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular,; En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005, resolución 810 de 2021. Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. O las normas que las modifique, adicione o sustituya.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**Peso mínimo a la entrega del producto** - SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado: bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado: Bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado: Bolsa *5 kg *35 unidades *145 g **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:** - SAP 200002803 pechuga de pollo con hueso * kilo - SAP 200002804 pollo muslo * kilo

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO MARINADO**

	Empaque y/o Embalaje	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Sin presencia de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad de 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	**- El producto debe rotularse con la expresión "marinado" inmediatamente después del nombre del producto,** en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto; que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado **- Debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto**, conjuntamente con el término que describe en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos. El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Para producto refrigerado: Mínima de 7 días. Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. – Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO MARINADO**

	su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10ºC a -18ºC. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - Registro sanitario: Se debe cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 37 y 38 de la resolución 2674 de 2013. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza la versión PA-FO-075 a la versión 01. En requisitos normativos se incluyen la Resolución 5109 de 2005, la resolución 810 de 2021 Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. Se incluye el siguiente Texto "No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. Se incluye obligatoriedad del registro sanitario.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO MARINADO**

3	Fecha modificación: 20/12/2023 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DARS diciembre de 2023.*
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye materiales SAP 200002803 / 200002804 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002803 pechuga de pollo con hueso * kilo SAP 200002804 pollo muslo * kilo" La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO MARINADO**

DEJAR EN BLANCO

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 6	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**MENUDENCIA O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS DE POLLO)**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001697 / 200001491 / 200001696 / 200001488
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Vísceras de pollo: Conjunto de Órganos torácicos y abdominales del ave. Menudencias o productos cárnicos comestibles: conformado por vísceras comestibles (hígado, molleja, corazón) y apéndices comestibles (cabeza, pescuezo desprovisto de tráquea y esófago y las patas sin cutícula).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITO: pH a 20°C — LIMITE MAXIMO: 5.4 a 7.9 *Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla2*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Microorganismos	n	m	M	c
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	10	220	1500	3
Detección de Salmonella/25 ml[1]	5	p(*)	(-)	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp[2]	(-)	(-)	(-)	(-)

[1] Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague
(*) Presencia
[2] Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional
En donde:
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
n= Número de muestras por examinar
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos del pollo en canal, sus cortes y menudencias - NTC 3644-2 Tabla 3. (segunda Versión)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, no debe contener hielo. Debe tener un color, olor y aspecto saludable característico. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, el producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización). Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2021043230 de 2021, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	✓ SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg ✓ SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg ✓ SAP 200001696 Patas de polo sin uñas: 1 kg ✓ SAP 200001488 Menudencias 1 kg Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo de noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

	Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe acreditar: ✓ Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria correspondiente la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitario Favorable o Favorable con Observaciones correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). ✓ El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. ✓ La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO**: Nitrógeno Volátil Total: 30 mg / 100 gr; Formol: Negativo; pH a 20°C: 5,4 - 6,1 **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO**: Nitrógeno volátil total: 30 m / 100 gr; pH a 20°C: 5,4 a 7,0 Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 (última actualización así: **PARÁMETROS** / **n** / **m** / **M** / **c**: Recuento *Escherichia coli* biotipo1: 13 / 220 / 1 500 / 3; Detección de *Salmonella* /25 ml [1]: 5 / p[*] / - / 1; Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: 5 / 100 / 500 / 1; *Campylobacter sp* [2]: - / - / - / - *1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.* p[*] = Presencia *2 Campylobacter sp* se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma

Continue Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

	que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n número de muestras por examinar m. índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M. índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así: El proveedor debe certificar Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. Certificación HACCP Certificado de sacrificio en Planta Nacional
3	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-76 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad En parámetros fisicoquímicos Y microbiológicos, se adiciona: información de aplonde se extrajeron datos. En requisitos normativos se adiciona después de Decreto 1500: "o la norma que lo modifique, adicione o sustituya" De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado. y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garanticando la cadena de frio hasta el momento de entrega En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida. En condiciones de vida útil se adiciona facha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación" En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%. El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"
5	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019 Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".
6	Se realiza cambio a la vida útil en producto en condiciones de refrigeración, se cambia de mínimo diez (10) días a máximo cinco (5) días
7	En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira medidas de embalaje caja.
8	Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así: **PARÁMETROS** · n · m · M · c Recuento *Escherichia coli* Lotpol · 10 · 220 · 1 500 · 3 Detección de *Salmonella*/25 m · 5 · pr · - · 0 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g · 5 · 100 · 500 · 1 *Campylobacter* sp · - · - · - · - Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019 y se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*
9	Se cambia el nombre Vísceras de pollo por Menudencia o productos cárnicos comestibles. En requisitos microbiologicos nuevamente se incluyen los requisitos establecidos por la NTC 3644-2 (segunda Versión)

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

Microorganismos	n	m	M	c
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3
Detección de Salmonella/25 ml[1]	5	p(*)	(-)	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp[2]	(-)	(-)	(-)	(-)

[1] Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague
(*) Presencia
[2] Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional
En donde:
m: Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
n= Número de muestras por examinar
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019046081 de 2019.
En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.

10

Fecha modificación: 20/12/2023
En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.
En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.
En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, deprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DASR diciembre de 2023.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 20[illegible]	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fábian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

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

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. Fredy Mauricio Reyes z
Cargo: Profesional de Defensa

Revisó: PD Abg. Natalia María García Vargas
Coordinadora de contratos Regional Suroccidente