CONTRATO DE SUMINISTRO N° 014-023–2026

CONTRATO DE SUMINISTRO		
Número de Contrato	**014-023-2026**	**Fecha de contrato: 29 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	**UNION TEMPORAL PESCADO SUROCCIDENTE 2026 Representada Legalmente por SEGUNDO ADALBERTO CHURTA GOMEZ C.C 13.055.872**	
Teléfono	**3155833003**	
Correo	**achurta@gmail.com**	
NIT	**902109197-4**	
Objeto contractual	**" SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"**	
Valor	**SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. ($ 750.000.000) incluido IVA si tiene lugar y demás impuestos, con cargo al presupuesto de vigencia 2026.**	
Valor total del Contrato	**SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. ($ 750.000.000) 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 el presupuesto asignado (lo primero que ocurra).***	

Entre los suscritos: el Señor ***TC (RA) JOSE ALEXANDER PEDRAZA DORADO****, mayor de edad, vecino de Cali, identificado con cédula de ciudadanía número No.****94.284.494*** *de Sevilla (Valle del Cauca), en su calidad de Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, mediante la Resolución No.561 del 27 de abril de 2022 debidamente facultada para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará,* ***AGENCIA LOGÍSTICA****, y* por la otra el señor ***SEGUNDO ADALBERTO CHURTA GOMEZ,*** *también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía* ***No. 13.055.872*** *de Tumaco (Nariño) ,* ***Representante Legal UNION TEMPORAL PESCADO SUROCCIDENTE***

2026, *con NIT. No.* ***902109197-4****, 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° 12026 del 19 de junio de 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 TS. Leidy Johanna Viera Zuñiga mediante memorando No. 202614140169333, solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° 014-029-2026, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O NEGOCIÓ DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".*
5. *Que el día 21 de agosto de 2026, se publicó en el SECOP II el pliego definitivo del proceso, mediante resolución N° 140 del 21 agosto de 2026, se dio apertura al proceso N° 014-028-2026, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O NEGOCIÓ DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".*
6. *Que el día 03 septiembre 2026, se recibieron CUATRO ofertas por parte del ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO, UT PESCADO SUROCCIDENTE 2026, COMERCIALIZADORA PEZCAR MJV S.A.S, COMERCIALIZADORA FRESMAR S.A.S.*
7. *Que mediante Resolución No.154 de fecha 21 de septiembre de 2026, se adjudicó el proceso de Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.014-029-2026.*
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 PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE****".*

PLAZO DE EJECUCION: *El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de 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 **SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. ($ 750.000.000) 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. **12026 del 19 de junio del 2026.

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	Bagre (rodaja) a 125 gramos	kilo	$ 25.026	$ -	$ 25.026
2	Mojarra roja entera * 250 gramos	kilo	$ 28.324	$ -	$ 28.324
3	Sierra posta * 160 gramos	kilo	$ 29.391	$ -	$ 29.391
4	Filete de Trucha * 125 gramos	kilo	$ 39.479	$ -	$ 39.479
5	Filete de tilapia * 125 gramos	kilo	$ 30.846	$ -	$ 30.846

***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. 12026 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 ***SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. ($ 750.000.000)*** *incluido IVA si tiene lugar y demás impuestos, con cargo al presupuesto de 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 ***UNION TEMPORAL PESCADO SUROCCIDENTE 2026***

Número de Nit ***902109197-4***
Entidad Financiera ***BANCOLOMBIA***
Número de Cuenta ***07400011635***
Clase de cuenta (Ahorros o Corriente) ***AHORROS***

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	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 el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	SI	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente

4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento realizar requerimiento 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 se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado	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

					un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual																
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 encontrare 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 la oferta.	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

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* ***TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS ($300.000.000.00) 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* ***TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS ($300.000.000.00) 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* ***TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($37.500.000.00)****, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.*

PARÁGRAFO 1: EN LA GARANTÍA DEBE CONSTAR EXPRESAMENTE QUE SE AMPARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EL PAGO DE LAS MULTAS Y LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA Y LAS VIGENCIAS DE CADA AMPARO ESTABLECIDAS EN 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. 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. *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.*
9. *Allegar semanalmente relación de facturas que hacen parte de la ejecución del contrato para realizar el respectivo cruce con el supervisor del contrato.*
10. *Se deberá realizar acta de inicio de contrato entre supervisor y contratista.*
11. *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.*

12. *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.*
13. *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*
14. *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.*
15. *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.*
16. *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.*
17. *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.*
18. *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. LEIDY JOHANA VIERA ZUÑIGA C.C 1.130.606.939 (Técnico Defensa)*** *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.014-029-2026****, junto con sus formularios y anexos.*

30.2. *Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°* ***12026 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,***

SEGUNDO ADALBERTO CHURTA GOMEZ

C.C. No. *13.055.872 de Tumaco (Nariño)*

*Representante legal de la **UNION TEMPORAL PESCADO SUROCCIDENTE 2026***

NIT. *902109197-4*

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. 02	Página 1 de 4
		Fecha: 23 / 04 / 2024	

PRODUCTO / NOMBRE		BAGRE
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001588
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: *Eremophilus Mutisii* de agua dulce, *Pseudoplatystoma fasciatum* y *Brachyplatystoma rousseauxii*.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisito	Límites máximos
Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr

Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012

Límite máximo de metales:

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg

Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012

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

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

Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza.

Continua Ficha Técnica de Producto ...

BAGRE

REQUISITOS NORMATIVOS		Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. se incluye En requisitos normativos el cumplimiento de NTC 1443, NTC 5766 y la Resolución 2674 de 2013, en otras caracteristicas del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21*
3	En REQUISITOS GENERALES (descripción del producto): Se ajusta el nombre Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce por Eremophilus y se incluye el siguiente texto Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas. presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii*. En REQUISITOS ESPECIFICOS (Requisitos fisicoquímicos ,microbiológicos y otras características del producto): Se ajustan los requisitos de bases volátiles y de metales pesados de acuerdo a la Resolución 122 de 2005 Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr y queda de 70 mg/100 gr Límite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.2 mg /Kg y queda de 0.3 mg/ kg Se ajusta la normatividad microbiológica a la Resolución 122 de 2012. Se retira el siguiente texto: La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura minima de -4 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Y se deja el siguiente texto "La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza." En REQUISITOS NORMATIVOS Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012 y la resolución 5109 de 2005. En VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD: Se retira el siguiente texto: "El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación y se incluye "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque". En EMPAQUE/EMBALAJE Y ROTULADO: Se retira el texto Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. Y se coloca el texto "El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005." En CONDICIONES DE TRANSPORTE: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4ºC +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. y Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. En CERTIFICACIONES:. Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente."
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la NTC 1443-2016 Requisitos microbiológicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados) a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. NTC 1443/2016 RESOLUCION 1407 DE 2022 En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008. En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.
5	En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG. Oct 2024*

NTC 1443/2016 Requisito	n	m	M	c
Detección de *Escherichia coli*, UFC/g	5	10	400	2
Detección de *Salmonella spp*/25g	5	Ausente	-	0
Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1000	2

RESOLUCION 1407 DE 2022 REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

Continua Ficha Técnica de Producto ... BAGRE

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**		
		VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **5**	
		FECHA: **07** **02** **2025**		

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

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Límites máximos
Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr

Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012

Límite máximo de metales:

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg

Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012.

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

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

Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MOJARRA**

	Otras características del producto	El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001490 mojarra La unidad debe tener peso entre 250gr a 300gr Es potestad del supervisor solicitar si el producto es entregado por unidad o por kilogramo.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MOJARRA**

	con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21.*
3	Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado", del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto. En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así: **Requisito** / **Límites máximos (mg/kg peso fresco)** Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg En ítem ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco. En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005. En Ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque". En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MOJARRA**

4

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
En requisitos microbiológicos se actualizan la Tabla 7 Requisitos pmicrobiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Requisito	n	m	M	c
Detección de *Escherichia coli*, UFC/g	5	10	400	2
Detección de *Salmonella spp*/25g	5	Ausente	-	0
Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0
Recuento de *Staphyloccoccus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1000	2

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x1(ufc/
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 u
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/ 25g	--
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/ 25g	--

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.

5

Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.
En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.*

6

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
Se actualiza la descripción del código. Y se agrega "La unidad debe tener peso entre 250gr a 300gr". Lo anterior teniendo en cuenta que desde la mesa de ayuda dieron respuesta "El material fue ampliado en su Unidad de Medida Alternativa, para ser utilizado como UND, esta unidad se debe colocar manualmente desde el inicio del proceso para que continue con dicha Unidad. ya sea para compra o para uso interno del material"
En presentación se agrega "Es potestad del supervisor solicitar si el producto es entregado por unidad o por kilogramo" con el fin de facilitar temas de control de inventarios.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

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

PRODUCTO / NOMBRE		**PESCADO SIERRA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000691 / SAP 200001863
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	El también llamado pez azul es una especie que habita en litorales tropicales, por lo que se puede encontrar en las costas del Océano Pacífico, el pescado sierra se requiere eviscerado, sin escamas, crudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: No Aplica

Requisitos Fisicoquímicos:

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Límites máximos
Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr

Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012

Requisitos Microbiológicos:

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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

Requisitos Microbiológicos 9,7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto:

Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes.
Olor: fresco característico
Textura: Fresco y característico
Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea.

Límite máximo de metales:

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg

Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022.

Continua Ficha Técnica de Producto ...

PESCADO SIERRA

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pescado Sierra en posta x kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectad, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina ítem contenido de acuerdo a actualización Formato se incluye código 200001863 que sirve para el uso del producto tanto en CAD como para comedores.
3	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 02 En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PESCADO SIERRA**

(mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se retiran los requisitos Referencia tabla de composición de Alimentos ICBF 2015 – Pescado Sierra

Parámetro	Valor
Humedad g/100 g	72.3
Grasa g/100 g	4.6
Proteina g /100 g	21.8

En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los establecidos en la Resolución 776 de 2008 e ingresando la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Parámetro	n	m	M	C
Recuento de E coli UFC/g	5	10	400	2
Recuentos de Staphylococcus coagulasa UFC/g	5	100	1000	2
Detección de Salmonella /25g	5	Negativo	–	0
Detección de Vibrio Cholerae /25 g	5	Negativo	–	0

Resolución 776 de 2008

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

Requisitos Microbiológicos 9,7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022

En ítem de otras características de producto se retiran los datos Límite máximo de metales: Plomo Pb: 0.2, Cadmio Cd: 0.05. Mercurio Mg: 0.5 de la Resolución 776 de 2008 y Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 122 de 2012, Resolución 468 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022., se retira la Resolución 776 de 2008.
En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye: para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años, y los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
Cambios realizados por MCRG. Oct 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30 ENE 2025	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE		**FILETE DE TRUCHA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002141 / SAP 200002680
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, se caracterizan por que sus aletas carecen de espinas, y todas las especies tienen una pequeña aleta adiposa en el lomo, cerca de la cola. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El filete de trucha: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de la trucha (Oncorhynchus mykiss), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, porcionado y ser sometidos a congelación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos** Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Escherichia coli / 5 / 2 / 10 ufc/g / $3x10^2$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Salmonella spp. / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Vibrio Cholera O1 / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe estar libre de cualquier indicio de contaminación, alteración, adulteración o falsificación. La carne del filete deberá contar con la coloración rosada característica del producto.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PESCADO DORADO**

...ado en blanco

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

		2022. o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002141 Cada filete debe tener un peso de 100 gramos como mínimo. SAP 200002680 Cada filete debe tener un peso entre los 100 a 125 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002141 bolsa por 10 unidades de producto y con un peso total promedio de 1000 gramos. SAP 200002680bolsa por 10 unidades de producto. Productos deberán ser empacados al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas plásticas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia, sangre, hielo, agua etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de (2) meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad

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

	competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza el formato PA-FO-75 V01, se ajusta nombre del producto, se retira código SIC y se incluye código SAP, se ajustan Requisitos fisicoquímicos y Microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la Res. 776/2008 la cual fue modificada parcialmente por Res. 122/2012 y la NTC 1443, adicional se indican requerimientos nutricionales teniendo en cuenta la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018. Se incluye en los Requisitos Normativos la Res 2505/2004, la Res. 122/2012 que modifica parcialmente la Res.776/2008 y se adiciona el texto *"o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan" en este ítem y en el ítem Rotulado*, a fin de incluir en estos requisitos cualquier actualización normativa. Se ajustan y actualizan las condiciones de transporte según la normatividad vigente, de igual forma las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador así: ✓ *Acta de Inspección Sanitaria IVC favorable o favorable con requerimientos expedida por el INVIMA de la planta desposte y acondicionamiento.* ✓ *Registro sanitario del producto Vigente.* ✓ *Certificado HACCP y/o Programa de aseguramiento de calidad para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.* *Cambios realizados por JPMR Septiembre/2021.*
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. **PARAMETROS** / **N** / **m** / **M** / **C** Recuento E.coli ufc/g / 5 / 10 / 100 / 2 Recuento Estafilococo coag.Pos ufc/g / 5 / 100 / 1000 / 2 Salmonella 25 g / 5 / Negativo / / 0 Vibrio cholerae O1 25 g / 5 / Negativo / / 0 **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Escherichia coli / 5 / 2 / 10 ufc/g / $3x10^2$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Salmonella spp. / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Vibrio Cholera O1 / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- En requisitos nutricionales se retira el texto Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Trucha y se deja No aplica., Toda Vez que el etiquetado nutricional se declara en el rotulo de acuerdo a la resolución 810 de 2021. En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008. En condiciones de transporte se retira el texto "El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto" toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. Se definen las temperaturas que el producto debe tener en refrigeración y en congelación. Se incluye Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En CERTIFICACIONES: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente." Y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario. *Cambios realizados por MCRG. May. 2024*
4	Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.*
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye código de material SAP 200002680 Cada filete debe tener un peso entre los 100 a 125 gramos, con embalaje de bolsa por 10 unidades de producto, el rango del producto se

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

	incluye para dar cumplimiento al contrato interadministrativo y por solicitud del regional suroccidente. *Cambios realizados por MCRG, mar 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	14-03-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	14-03-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	14-03-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	14-03-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	14-03-2025	

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

PRODUCTO / NOMBRE		**FILETE DE PESCADO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000257 / SAP 200001462
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Filete de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, robalo, basa, sometido a un proceso de empaque y entregado en congelación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o róbalo, y/o basa.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Límites máximos
Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr

Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

Requisitos Microbiológicos. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetos al cuerpo, el olor debe ser agradable, color normal no amarillento, no debe tener cola, ni cabeza. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000257 / SAP 200001462 Filete De Pescado x Kg de producto, en porciones x 125 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas

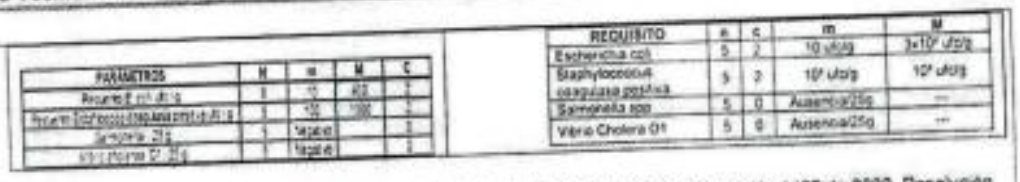
Continua Ficha Técnica de Producto ... **FILETE DE PESCADO-**

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de un (1) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. *Creada por IMRC. Oct. 2021*
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados. moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

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

	 En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008. En Empaque y/o Embalaje se retira el texto "estará empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario", se incluye Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. *Cambios realizados por MCRG, May. 2024*
3	Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	30 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	30 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30 OCT 2024	

***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,***

SEGUNDO ADALBERTO CHURTA GOMEZ

***C.C. No.** 13.055.872 de Tumaco (Nariño)*

*Representante legal de la **UNION TEMPORAL PESCADO SUROCCIDENTE 2026***

***NIT.** 902109197-4*

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

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