

PROCESO		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
	TÍTULO  <b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>			
		VERSIÓN No. <b>01</b>	Página 1 de <b>29</b>		
		FECHA.	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>2023</b>

Florencia, 05 de abril de 2024

Señores  
**MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S. BIC**  
Nit: 900622492-4  
Atn CRISTIAN ALBERTO ERAZO  
C.C. No. 6.802.899  
Dirección: CRA 10 NO 6-28 - Las avenidas  
Teléfono: 3176578788  
E-mail: maxidistribucionesdecolombia@gmail.com  
Florence, Caquetá

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 artículo 2.2.1.2.1.5.2.del Decreto 1082 de 2015 y Art. 94 del 1474 de 2011.

Por medio de la presente y de acuerdo al asunto, me permito comunicarle la aceptación de oferta de manera expresa e incondicional presentada por usted:

PROCESO: Contratación de Mínima Cuantía No. 006-015 de 2024.

## Contrato de Suministro No. 006-010-2024

OBJETO: SUMINISTRO DE ADEREZOS; BOCADILLOS VELEÑOS; MAIZ PETO Y AREPAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.

- DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 4024 DEL 14 MARZO DE 2024, POR VALOR DE CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$58.500.000), EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2024, con la siguiente IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	\$ 58.500.000

- PLAZO DE EJECUCIÓN:** EI CONTRATISTA realizara la entrega de los bienes hasta el día **31 de agosto de 2024** el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **2** de **29**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



3. **PLAZO DE DURACIÓN DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA:** Para todos los efectos legales la duración de la presente comunicación de aceptación de oferta será la del plazo de ejecución y hasta cuatro (4) meses más.
4. **LUGAR DE EJECUCIÓN: EI CONTRATISTA** realizara la ejecución del contrato mediante entrega del bien de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

**Departamento del Caquetá**

ÍTEM S	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Lalandia - Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Lalandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERIA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Lalandia - Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Lalandia - Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan - Caquetá	San Vicente del Caguan- Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

**NOTA 1:** La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

**Departamento del Putumayo**

ÍTEM S	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ"	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo

**NOTA 2:** El contratista debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

**NOTA 3:** La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

 <b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b>	<b>CÓDIGO: CT-FO-16</b>			 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>
		<b>VERSIÓN No. 01</b>		<b>Página 3 de 29</b>	
		<b>FECHA.</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	

5. **VALOR ACEPTADO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta asciende hasta por la suma de **CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$58.500.000)**, incluido IVA.

#### CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA	IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL X 40 GRAMOS	Unidad	\$300	N/A	-	\$300
2	AREPA CON QUESO X 100 GRAMOS	Unidad	\$1.470	N/A	-	\$1.470
3	MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA) BOLSA DE 1000 GRAMOS	Kilo	\$3.200	N/A	-	\$3.200
4	MIEL EN SOBRE 8 GRAMOS	Unidad	\$252	19%	\$48	\$300
5	SALSA DE TOMATE DE 8 A 10 GRAMOS	Unidad	\$244	19%	\$46	\$290
6	BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO) X 30 GRAMOS	Unidad	\$600	N/A	-	\$600
<b>VALOR TOTAL DE LA OFERTA</b>						<b>\$6.066</b>
<b>VALOR IVA</b>						<b>\$94</b>
<b>VALOR TOTAL OFERTA INCLUIDO IVA</b>						<b>\$6.160</b>
<b>VALOR TOTAL ADJUDICADO INCLUIDO IVA</b>						<b>\$58.500.000</b>

**NOTA: LA FIRMA MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S. BIC PERTENECE A REGIMEN ORDINARIO.**

#### 6. FORMA DE PAGO:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **treinta (30) días hábiles** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

##### **A cargo del contratista:**

- Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

PROCESO		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa El Ministerio de Defensa</p>	
		VERSIÓN No. <b>01</b>	Página <b>4</b> de <b>29</b>		
		FECHA.	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>2023</b>

- b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.
- e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

**A cargo del supervisor del contrato:**

- a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
- b. Cuadro control de pagos firmado.
- c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
- d. Alta de almacén.

**Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:**

- a. Endoso Factura o equivalente.
- b. Memorando trámite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
- c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
- d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

**NOTA 1:** Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.

**NOTA 2:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

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

- Nombre: MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA SAS BIC
- Nit: 900.622.492
- Entidad Financiera: BANCOLOMBIA
- Número de Cuenta: 847-000024-17

	TÍTULO  <b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>		
		VERSIÓN No. <b>01</b>	Página <b>5</b> de <b>29</b>	
		FECHA.	<b>20</b>	<b>12</b>

- Tipo de Cuenta: AHORRO

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.

7. **GARANTIAS:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en el SECOP, el **CONTRATISTA**, debe constituir una Garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA con NIT:800117190-7** de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

7.1. **CUMPLIMIENTO:** Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.2. **CALIDAD DEL BIEN:** Por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Por la suma de **DOS MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE (\$2.925.000)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

**PARÁGRAFO:** En la garantía y/o respectivo clausulado debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas.

8. **OBLIGACIONES:** Las estipuladas en el Anexo No. 2 Obligaciones del **CONTRATISTA** y Especificaciones técnicas de la Contratación de mínima cuantía No. 006-015 de 2024.

Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

#### Obligaciones Generales:

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>		<p>Página <b>6</b> de <b>29</b></p>	
		<p>FECHA.</p>	<p><b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>	

2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

- b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- c. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- d. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- e. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, proyecto de pliego, pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- g. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.
- h. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.
- i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- j. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- k. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- l. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- m. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF, de su competencia.
- n. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

**Obligaciones Específicas:**

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada,

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>		
		VERSIÓN No. <b>01</b>		Página <b>7</b> de <b>29</b>
		FECHA.	<b>20</b>	<b>12</b>

especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.

- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
  - c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
  - d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
  - e. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en un lapso no superior a 2 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y en un lapso no superior a 10 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.
  - f. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/o permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
  - g. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
  - h. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.
  - i. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.
  - j. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.
9. **SUPERVISIÓN:** En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del técnico para apoyo seguridad y defensa del Grupo Gestión del Abastecimiento, Bienes y Servicios y/o quien haga sus veces, y/o quien designe el ordenador del gasto y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo de la presente comunicación de aceptación de oferta y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente.

**PARÁGRAFO – 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 la presente comunicación de aceptación de oferta, las cuales

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Al servicio de las Fuerzas Armadas</p>	
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>		<p>Página <b>8</b> de <b>29</b></p>		
		<p>FECHA.</p>	<p><b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>		<p><b>2023</b></p>

únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación a la misma.

10. **CESIONES: EI CONTRATISTA** no podrá ceder la presente comunicación de aceptación de oferta a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciera sin el lleno de este requisito, siendo causal de terminación de la misma.

La celebración de cesiones no exonera de las responsabilidades que asume en virtud de la presente comunicación de aceptación de oferta, 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 objeto del proceso contractual y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el mismo aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión de la misma a favor del asegurador.

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

11. **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 del proceso contractual, ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.
12. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** 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 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.
13. **EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** La presente comunicación de aceptación 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 con las que el mismo cuente para la ejecución del objeto del proceso contractual.
14. **SANCIONES:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:
- **MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta por causas imputables a **EL 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 a **EL CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual dejado de ejecutar, por cada día de retraso y hasta por treinta (30) días hábiles.
  - **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La voz de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>			
		VERSIÓN No. <b>01</b>		Página <b>9</b> de <b>29</b>	
		FECHA.	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>2023</b>

de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0.2%) del valor de la presente comunicación de aceptación de oferta, 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.

El pago, deducción o compensación de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas de la presente comunicación de aceptación de oferta.

En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA**.

- 15. PENAL PECUNIARIA:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la pena pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, 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 simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de pena pecuniaria se aplicará sobre el valor de la comunicación de aceptación de oferta por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

**PARÁGRAFO:** El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 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.

- 16. 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 dentro de los 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 descontar de las sumas que se 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 pena pecuniaria mediante una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

**PARÁGRAFO:** Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida.

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

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por Nación, Por Honor, Por Justicia</p>
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>	<p>Página <b>10</b> de <b>29</b></p>		
		<p>FECHA.</p>	<p><b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>	

17. **PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en las leyes 1150 de 2007 artículo 17, 1474 del 2011 artículo 86 y demás normatividad vigente.
18. **CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta 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, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada 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 pena 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 documento, previa deducción del valor de los bienes entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme al objeto del proceso contractual. 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 del **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

19. **INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Las partes intervinientes convienen incorporar en esta comunicación de aceptación de oferta 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.
20. **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 la ejecución de la comunicación de aceptación de oferta, 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 aceptado 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 hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

PROCESO		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<b>TITULO</b>  <b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>		 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Protección y Defensa Integral</p>	
		VERSIÓN No. <b>01</b>	Página <b>11</b> de <b>29</b>		
		FECHA.	<b>20</b>		<b>12</b>

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de ésta comunicación 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 del proceso contractual.

21. **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.
22. **ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN:** La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha del último pago de la presente comunicación de aceptación de oferta.
23. **APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES:** Esta comunicación 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.
24. **RÉGIMEN LEGAL:** Esta comunicación se regirá por el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública – EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, 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 de la presente comunicación de aceptación de oferta y las disposiciones Ministeriales que apliquen.
25. **REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN:** Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:
  - 25.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**
  - 25.2. Registro presupuestal.
  - 25.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el párrafo 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.



TITULO

**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01**

Página **12**  
de **29**

FECHA.

**20**

**12**

**2023**



**26. JURISDICCIÓN Y DOMICILIO:** Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Florencia Caquetá.

Atentamente,

**MY JAVIER ORLANDO ÁVILA BOHORQUEZ**  
Director Regional Amazonía Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Abog. Paola Andrea Rosas Torres  
P.D. Gestión de la Contratación

Revisó:  
Cont. Púb. Luis Antonio Sepulveda Gomez  
Tasd Grupo Gestión Financiera  
Económico Evaluador

Revisó:  
Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes  
Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.  
Técnico Evaluador

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera  
Coord. Gestión de la Contratación  
Jurídico evaluador

Revisó:  
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Auder  
Coordinadora Grupo Gestión Financiera



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **13**  
 de **29**  
 FECHA:      **20**      **12**      **2023**



**ANEXO No. 1  
 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
 AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL**

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: <b>PA-FO-75</b>	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. <b>00</b>	Página 1 de 3
		Fecha: <b>12</b> / <b>07</b> / <b>2018</b>	

PRODUCTO / NOMBRE	<b>AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL</b>
-------------------	-------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	<b>200001716 / 200001718 / SAP 200001690</b>
	Clasificación	<b>Panadería</b>
	Descripción del Producto	<b>Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco y margarina que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.</b>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	<b>Maíz blanco y margarina</b>																			
	Requisitos Físicoquímicos	<b>No Aplica</b>																			
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem Evaluado</th> <th>Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>&lt;10000</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes UFC/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus UFC/g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Escherichia Coli/g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Ítem Evaluado	Requisito	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000	Recuentos de Coliformes UFC/g	<3	Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100	Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia	Detección de Salmonella/25 g	Ausencia			
	Ítem Evaluado	Requisito																			
	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000																			
	Recuentos de Coliformes UFC/g	<3																			
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3																				
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100																				
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100																				
Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia																				
Detección de Salmonella/25 g	Ausencia																				
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>3.4</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61.3</td> <td>± 1.0</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>0.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>34.5</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>156</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos Tabla Nutricional ICBF – Arepa de maíz blanco sin sal</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	3.4	± 0.4	Humedad (%)	61.3	± 1.0	Grasas (%)	0.5	± 0.1	Carbohidratos (%)	34.5	—	Calorías (kcal)	156	—
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DESVIACION																			
Proteína (%)	3.4	± 0.4																			
Humedad (%)	61.3	± 1.0																			
Grasas (%)	0.5	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	34.5	—																			
Calorías (kcal)	156	—																			
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>																				
Contenido	<p>SAP 200001716 El producto debe tener un peso mínimo de 100 gramos                  SAP 200001718 El producto debe tener un peso por unidad de 30 a 40 gramos.                  SAP 200001690 El producto debe tener un peso por unidad de 60 a 100 gramos.</p>																				
Requisitos Normativos	<p>Resolución 2674 de 2015, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 5372</p>																				

*[Handwritten signature]*

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **14**  
    de **29**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



11/11/2010

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: <b>PA-FO-75</b>		
		Versión No. <b>00</b>	Página 2 de 3	
		Fecha:	<b>12</b>	<b>07</b>

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada. El producto deber entregarse en canastillas limpias y desinfectadas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 y 4°C- El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe empaquarse en material de primer uso, que proteja el producto x 10 unidades de producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días, contados a partir de la fecha de entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)</li> <li>- Registro sanitario del productó. (Vigente).</li> </ul>
---	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2020</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se adiciona presentación de 100 y 80 g
3	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluye la clasificación de conformidad con la Tabla de composición de alimentos del ICBF de 2015 y códigos SAP de los productos. Se actualizan los requisitos normativos, cambiando el Decreto 3075 de 1997 por la Resolución 2674 de 2013 que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir quienes ejercen fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Se unifican las Fichas Técnicas

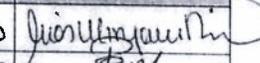
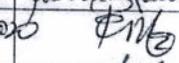
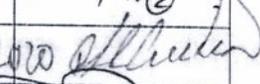
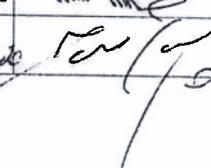
**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>		
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>	<p>Página <b>15</b> de <b>29</b></p>	
		<p>FECHA. <b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>	<p><b>2023</b></p>



<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: <b>PA-FO-75</b></p>		
		<p>Versión No. <b>00</b></p>	<p>Página <b>3</b> de <b>3</b></p>	
		<p>Fecha: <b>12</b></p>	<p><b>07</b></p>	<p><b>2018</b></p>

de producto antiguas y se incluyen los gramajes requeridos para la operación. En vida útil se requiere que las arepas tengan una vida útil mínima de Ocho(8) a partir de la fecha de entrega.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-03-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 mar 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04 MAR 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>		
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>	<p>Página <b>16</b> de <b>29</b></p>	
		<p>FECHA:</p>	<p><b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>

**AREPA CON QUESO**

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: <b>PA-FO-75</b></p>	 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
	<p>Versión No. <b>01</b></p>	<p>Página 1 de 2</p>	
	<p>Fecha: <b>26 03 2021</b></p>		

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AREPA CON QUESO</b>
--------------------------	------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>Código</p> <p style="text-align: center;">200001717 / 200001715</p>
	<p>Clasificación</p> <p style="text-align: center;">AREPAS</p>
	<p>Descripción del Producto</p> <p>El producto es una masa de maíz blanco enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (Asado)</p>

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<p>Ingredientes</p> <p>El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco o amarillo, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.</p>														
	<p>Requisitos Físicoquímicos</p> <p style="text-align: center;">No Aplica</p>														
	<p>Requisitos Microbiológicos</p> <p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td style="text-align: center;">10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td style="text-align: center;">&lt; 3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td style="text-align: center;">&lt; 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;">&lt; 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td style="text-align: center;">&lt; 100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td style="text-align: center;">Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002</i></p>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	< 3	Coliformes Fecales, NMP	< 3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	< 100	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	< 100	Salmonella / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable													
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000													
Coliformes Totales NMP	< 3														
Coliformes Fecales, NMP	< 3														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	< 100														
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	< 100														
Salmonella / 25g	Negativo														
<p>Requisitos Nutricionales</p> <p style="text-align: center;">No Aplica</p>															
<p>Otras características del producto</p> <p>El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. El producto deber entregarse en cava de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.</p>															

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	<p>El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.</p>
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<p>Presentación del Producto</p> <p>Por unidad de producto con peso neto mínimo de 100 g. SAP 200001717 Arepa con Queso SAP 200001715 Arepa de Maíz Amarillo con Queso</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p> <p>Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.</p>
	<p>Rotulado</p> <p>Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote.</p>

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **17**  
 de **29**  
 FECHA: **20**      **12**      **2023**



*Continua Ficha Técnica de Producto ...* **AREPA CON QUESO**

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD**      El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

**CONDICIONES DE TRANSPORTE**      El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador**      Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones).

**FECHA ACTUALIZACIÓN:**      **ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maíz Amarillo con queso". Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA. Actualización 16 de abril de 2002" Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013". Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP. Se Fusionan Los Items Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Item Empaque Y/O Embalaje Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". y Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador <i>Cambios realizados por JPMR /Abr 2021</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021.	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021.	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **18**  
    de **29**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



**MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)**

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha: 26 03 2021	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MAIZ TRILLADO ( PETO O MAZAMORRA)</b>
--------------------------	--

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001482 / SAP 200002471
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad o híbrido, de la gramínea <i>Zea mays</i> .

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Maiz Trillado para peto o mazamorra									
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los parámetros:									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCION</th> <th>% MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje en Granos Dañados por Hongos</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>20 µg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCION	% MAXIMO	Humedad	15 %	Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%	Aflatoxinas	20 µg/Kg	
	DESCRIPCION	% MAXIMO									
	Humedad	15 %									
Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%										
Aflatoxinas	20 µg/Kg										
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los parámetros:										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>Limite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesofilos, UFC/g</td> <td>250000</td> </tr> <tr> <td>recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td>&lt;100</td> </tr> </tbody> </table>	Microorganismo	Limite	Recuento de aerobios mesofilos, UFC/g	250000	recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	<10	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5000	Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	<100
	Microorganismo	Limite									
	Recuento de aerobios mesofilos, UFC/g	250000									
recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	<10										
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5000										
Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	<100										
Requisitos Nutricionales	No Aplica										
Otras características del producto	El grano de maíz no debe contener contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe estar exento de sabores y olores extraños.										

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 633 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001482 – Bolsa de 1000 gramos. SAP 200002471 – Bolsa de 500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0
	Rotulado	El producto debe ser impreso en la paca o en la bolsa, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil de dos meses (2) meses contados a partir de la fecha de entrega.
--	--

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **19**  
 de **29**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



**Continúa Ficha Técnica de Producto ... MAIZ TRILLADO ( PETO O MAZAMORRA)**

**CONDICIONES DE TRANSPORTE**  
 En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.  
 Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de deterioro y/o humedad.

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador**

- Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- Concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente.

**FECHA ACTUALIZACIÓN:**      **DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se incluye código maíz (peto o mazamorra) x 500 gramos, Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01**

Página **20**  
de **29**

FECHA.

**20**

**12**

**2023**



**MIEL EN SOBRE**

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: <b>PA-FO-75</b>	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. <b>00</b>	Página 1 de 2
		Fecha: <b>12 07 2018</b>	

PRODUCTO / NOMBRE		<b>MIEL EN SOBRE</b>	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001779	
	Clasificación	Confitería	
	Descripción del Producto	Solución Acuosa, viscosa, ligeramente dulce, de incolora o translúcida a ligeramente amarilla, miscible al calentar en todas las proporciones con agua, concentrada y clarificada de sacáridos, obtenida por la hidrólisis parcial de almidón alimenticio y/o inulina, a través de ácidos y/o enzimas grado alimenticio.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, glucosa, sabor artificial, miel de abejas, regulador de acidez, acidulante, conservantes, los aditivos e ingredientes deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.														
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Jarabe de glucosa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Equivalente de dextrosa (DE), en %</td> <td>20 - 70</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales, en %</td> <td>70 - 90</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,0 - 6,0</td> </tr> <tr> <td>Almidón cualitativo</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>10-30</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	Jarabe de glucosa	Equivalente de dextrosa (DE), en %	20 - 70	Sólidos totales, en %	70 - 90	pH	4,0 - 6,0	Almidón cualitativo	Negativo	Humedad, en %	10-30	
		Requisitos	Jarabe de glucosa													
		Equivalente de dextrosa (DE), en %	20 - 70													
		Sólidos totales, en %	70 - 90													
		pH	4,0 - 6,0													
	Almidón cualitativo	Negativo														
Humedad, en %	10-30															
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Requisitos físicoquímicos - NTC 610</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Microorganismos</th> </tr> <tr> <th></th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>5 000</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos físicoquímicos - NTC 610		Microorganismos			m	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	5 000	NMP coliformes fecales/g	<3	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	500	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	0
	Requisitos físicoquímicos - NTC 610															
	Microorganismos															
		m														
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	5 000															
NMP coliformes fecales/g	<3															
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	500															
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	0															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El jarabe de glucosa debe estar exento de materias objetables o extrañas, debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la normatividad vigente.															
Contenido	El producto debe contener peso neto mínimo 8 gramos.															
Requisitos Normativos	Resolución Ministerio de Salud y protección Social 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. NTC 610															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Boisas de mínimo 100 unidades.
--------------------	---------------------------	--------------------------------

6



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **21**  
 de **29**  
 FECHA:      **20**      **12**      **2023**



PROCESO		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>	
	TÍTULO	Código: <b>PA-FO-75</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. <b>00</b>	Página 2 de 2
		Fecha: <b>12</b> <b>07</b> <b>2018</b>	

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible conformado con un material laminado de 2 capas, resistente a presiones físicas, barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores con barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores y abre fácil.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. Debe declarar presencia de alérgenos en su empaque.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 1 año.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro Sanitario, Notificación Sanitaria o Permiso Sanitario de alimentos.</li> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> </ul>
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	<b>MARZO DE 2020</b>
-----------------------------------	----------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
<b>1</b>	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	13-Nov-20	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14-Nov-20	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	CÓDIGO: CT-FO-16		
		VERSIÓN No. 01	Página 22 de 29	
		FECHA.	20	12

SALSA DE TOMATE

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 4
		Fecha:	26

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>SALSA DE TOMATE</b>		
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000677 / SAP 200000678 / SAP 200001417 / SAP 200001929 / SAP 200002372	
	Clasificación	ADEREZO	
	Descripción del Producto	Producto preparado con la pulpa de tomates ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado que garantice su conservación.	

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos Totales fracción de masa (%)</td> <td>31.0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C</td> <td>29.0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %</td> <td>0.85</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>—</td> <td>4.3</td> </tr> <tr> <td>Consistencia Bosthc cm /30 s a 20°C</td> <td>—</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio fracción en masa en %</td> <td>—</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Colorantes solo en mezcla (ppm)</td> <td>—</td> <td>250</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos físicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921 (Tercera actualización) Requisito colorante Resolución 15790 de 1984</i></p>	Componente	Mínimo	Máximo	Sólidos Totales fracción de masa (%)	31.0	—	Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C	29.0	—	Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.85	—	pH a 20°C	—	4.3	Consistencia Bosthc cm /30 s a 20°C	—	7.0	Cloruro de sodio fracción en masa en %	—	4.0	Colorantes solo en mezcla (ppm)	—	250
	Componente	Mínimo	Máximo																							
	Sólidos Totales fracción de masa (%)	31.0	—																							
	Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C	29.0	—																							
Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.85	—																								
pH a 20°C	—	4.3																								
Consistencia Bosthc cm /30 s a 20°C	—	7.0																								
Cloruro de sodio fracción en masa en %	—	4.0																								
Colorantes solo en mezcla (ppm)	—	250																								
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofílicos/gr</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/gr</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</i></p>	Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos											
Requisito	Parámetro																									
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200																									
NMP - Coliformes Totales/gr	<3																									
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																									
Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10																									
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20																									
Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	<p>Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobreocido.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Límite Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Estadío</td> <td>150.0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Límite metales tóxicos -- Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</i></p>	Metales pesados	Límite Máximo en ppm	Arsénico	1.0	Plomo	2.0	Cobre	2.5	Estadío	150.0															
Metales pesados	Límite Máximo en ppm																									
Arsénico	1.0																									
Plomo	2.0																									
Cobre	2.5																									
Estadío	150.0																									

*Julia*

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **23**  
 de **29**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



**Continua Ficha Técnica de Producto ...** **SALSA DE TOMATE**

		Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
--	--	--

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (última actualización), Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000678 Unidad *190g embalada en caja *24 unidades SAP 200000677 Unidad *4150g embalada en caja *4 galones SAP 200001417 Unidad *3000g embalada en caja *4 galones SAP 200001929 Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. SAP 200002372 Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Válido solo para Regional Centro – Leticia)
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000677/ 200001417 Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca. SAP 200000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No.5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empacado.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>✓ Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)</li> </ul>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>Febrero de 2022</b>
-----------------------------	------------------------



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 24 de 29

FECHA.

20

12

2023



Continua Ficha Técnica de Producto ...

SALSA DE TOMATE

CONTROL DE CAMBIOS																																																																						
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																					
1	<p>Versión Inicial.</p> <p>Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.</p> <p>Se ajustan los requisito fisicoquímicos así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> <td>Recuento mesófilos aerobios UFC/g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC /g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento de coliformes totales UFC /g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales, NMP/g</td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento de coliformes fecales NMP /g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td colspan="2">Campos</td> <td colspan="2">Po</td> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p>En otras características de productos se incluyó: <i>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</i> En el contenido, se incluye <i>Pesos Netos Mínimos.</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Limite Máximo en mg/Kg</th> <th>Metales pesados</th> <th>Limite Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>1 0</td> <td>Arsénico</td> <td>1 0</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2 0</td> <td>Plomo</td> <td>2 0</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>2 5</td> <td>Cobre</td> <td>2 5</td> </tr> <tr> <td>Estaño</td> <td>150 0</td> <td>Estaño</td> <td>150 0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.                  Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.                  Se incluye en el empaque: El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.                  Se incluye en el rotulado: <i>La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</i>                  Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la recepción.                  Se ajustaron las certificaciones de proveedores así:                  - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)                  - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).                  Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)</p>	Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento mesófilos aerobios UFC/g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	<10	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC /g	20	Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes totales UFC /g	<3	Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales NMP /g	<3	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos		Po		Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Metales pesados	Limite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Limite Máximo en ppm	Arsénico	1 0	Arsénico	1 0	Plomo	2 0	Plomo	2 0	Cobre	2 5	Cobre	2 5	Estaño	150 0	Estaño	150 0
Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro																																																																
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento mesófilos aerobios UFC/g	200																																																																
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	<10																																																																
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC /g	20																																																																
Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes totales UFC /g	<3																																																																
Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales NMP /g	<3																																																																
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos		Po		Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																																																
Metales pesados	Limite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Limite Máximo en ppm																																																																			
Arsénico	1 0	Arsénico	1 0																																																																			
Plomo	2 0	Plomo	2 0																																																																			
Cobre	2 5	Cobre	2 5																																																																			
Estaño	150 0	Estaño	150 0																																																																			
2	<p>Se ajusta el contenido mínimo del producto SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 190; por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayores posibilidades de participación.</p> <p>Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Características</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos totales Tracción en masa (%)</td> <td>29</td> <td>-</td> <td>Total Sólidos Solubles por refractometría</td> <td>29.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles por refractómetro a 20°C</td> <td>31</td> <td>-</td> <td>a 20° Sólidos totales en % en masa</td> <td>31.0</td> <td>36.0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>200</td> <td>Recuento microrganismos mesófilos / g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g</td> <td>&lt;10</td> <td>NMP Coliformes Totales / g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g</td> <td>20</td> <td>NMP Coliformes fecales / g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales UFC /g</td> <td>&lt;3</td> <td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales NMP / g</td> <td>&lt;3</td> <td>Recuento Hongos y levaduras / g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> <td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4.</p> <p>En otras características se incluyó: <i>"Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido."</i> Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2.</p>	Componente	Mínimo	Máximo	Características	Mínimo	Máximo	Sólidos totales Tracción en masa (%)	29	-	Total Sólidos Solubles por refractometría	29.0	-	Sólidos solubles por refractómetro a 20°C	31	-	a 20° Sólidos totales en % en masa	31.0	36.0	Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento microrganismos mesófilos / g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g	<10	NMP Coliformes Totales / g	<3	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	NMP Coliformes fecales / g	<3	Recuento de coliformes totales UFC /g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10	Recuento de coliformes fecales NMP / g	<3	Recuento Hongos y levaduras / g	20	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																							
Componente	Mínimo	Máximo	Características	Mínimo	Máximo																																																																	
Sólidos totales Tracción en masa (%)	29	-	Total Sólidos Solubles por refractometría	29.0	-																																																																	
Sólidos solubles por refractómetro a 20°C	31	-	a 20° Sólidos totales en % en masa	31.0	36.0																																																																	
Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro																																																																			
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento microrganismos mesófilos / g	200																																																																			
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g	<10	NMP Coliformes Totales / g	<3																																																																			
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	NMP Coliformes fecales / g	<3																																																																			
Recuento de coliformes totales UFC /g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10																																																																			
Recuento de coliformes fecales NMP / g	<3	Recuento Hongos y levaduras / g	20																																																																			
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																																																			
3	<p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>200</td> <td>Recuento microrganismos mesófilos / g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g</td> <td>&lt;10</td> <td>NMP Coliformes Totales / g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g</td> <td>20</td> <td>NMP Coliformes fecales / g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales UFC /g</td> <td>&lt;3</td> <td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales NMP / g</td> <td>&lt;3</td> <td>Recuento Hongos y levaduras / g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> <td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4.</p> <p>En otras características se incluyó: <i>"Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido."</i> Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2.</p>	Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento microrganismos mesófilos / g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g	<10	NMP Coliformes Totales / g	<3	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	NMP Coliformes fecales / g	<3	Recuento de coliformes totales UFC /g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10	Recuento de coliformes fecales NMP / g	<3	Recuento Hongos y levaduras / g	20	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																									
Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro																																																																			
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento microrganismos mesófilos / g	200																																																																			
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g	<10	NMP Coliformes Totales / g	<3																																																																			
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	NMP Coliformes fecales / g	<3																																																																			
Recuento de coliformes totales UFC /g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10																																																																			
Recuento de coliformes fecales NMP / g	<3	Recuento Hongos y levaduras / g	20																																																																			
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																																																			



GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: CT-FO-16  
 VERSIÓN No. 01      Página de 26  
 de 29  
 FECHA: 20 12 2023



**BOCADILLO (DE GUAYABA – VELEÑO)**

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No 01	Página 1 de 3
		Fecha: 26 03 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)
-------------------	-------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526
	Clasificación	Bocadillo
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.																																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mín</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)</td> <td>75</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Humedad en Fracción de Masa Expresada como %</td> <td>11</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %</td> <td>80</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante</p> <p><i>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</i></p>	Requisitos	Mín	Máx	*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85	Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20	Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %	80																											
	Requisitos	Mín	Máx																																					
	*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85																																					
	Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20																																					
Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %	80																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras LxL/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de células totales en placa UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite Máximo en mg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de Plomo (Pb)</td> <td>0.05</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</i></p>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	10	100	2	Recuento de mohos UFC/g	5	10	100	2	Recuento de levaduras LxL/g	5	10	100	2	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	5	<10		0	Recuento de células totales en placa UFC/g	5	<10	10	2	Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	<10		0	Contaminantes	Límite Máximo en mg/Kg	Contenido de Plomo (Pb)	0.05
Requisitos	n	m	M	c																																				
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	10	100	2																																				
Recuento de mohos UFC/g	5	10	100	2																																				
Recuento de levaduras LxL/g	5	10	100	2																																				
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	5	<10		0																																				
Recuento de células totales en placa UFC/g	5	<10	10	2																																				
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	<10		0																																				
Contaminantes	Límite Máximo en mg/Kg																																							
Contenido de Plomo (Pb)	0.05																																							
Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.																																							
Otras características del producto	<p>El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme.</li> <li>• El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequead o revenimiento.</li> <li>• Como aditivos solo se permite el uso de pectinas.</li> <li>• No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.</li> </ul>																																							

*EM*



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 27  
de 29

FECHA.

20

12

2023



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

		<ul style="list-style-type: none"> <li>No se permite la presencia de ningún tipo de almidón</li> </ul>
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, Resolución 333 de 2011, NTC 5856.
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001722 Bocado de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocado Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocado veleño caja de 380 g contiene 20 unidades
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>		<b>NOVIEMBRE DE 2022</b>
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>		
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>	



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 28 de 29

FECHA.

20

12

2023



Continua Ficha Técnica de Producto ...

BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Res Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013 por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente. En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos, "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta". Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984". Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kg/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011." Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega." Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
6	Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109
7	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP. Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. Cambios realizados por JPMR Ago/2021
8	Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **29**  
 de **29**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



**Nota 1. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:**

El contratista en el acta de coordinación para el inicio del contrato que resulte del proceso de selección, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

**Nota 2. Transporte Especial:**

Para los suministros a efectuarse en el **COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6**, los productos deberán transportarse y entregarse para su traslado en CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO para los productos que apliquen (arepas), y para los que no, en canastilla plásticas, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering CACOM 6), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

Cordialmente,

**MY JAVIER ORLANDO ÁVILA BOHORQUEZ**  
 Director Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Abog. Paola Andrea Rosas Torres  
 P.D. Gestión de la Contratación

Revisó:  
 Cont. Púb. Luis Antonio Sepulveda Gomez  
 Tasa Grupo Gestión Financiera  
 Económico Evaluador

Revisó:  
 Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes  
 Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.  
 Técnico Evaluador

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera  
 Coord. Gestión de la Contratación  
 Jurídico evaluador

Revisó:  
 Cont. Púb. Yuli Andrea Torres Audo  
 Coordinadora Grupo Gestión Financiera