

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014
			

Dependencia: **ALRLL-GCT-216**

Fecha elaboración: 21 de septiembre de 2017

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La Regional Llanos Orientales de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de la misión institucional la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos, respecto al suministro de comida caliente a través de los comedores de tropa, para lo cual requiere productos alimenticios **"REFRIGERIOS"**, que satisfagan los requerimientos puntuales de las Unidades Tácticas, a través de los partes de personal suministrados a los diferentes Comedores de Tropa.

Teniendo en cuenta que la necesidad establecida por las unidades Militares, basado en los requerimientos enviados a esta regional, se hace necesario adquirir productos en las condiciones y las cantidades que se relacionan en el numeral **ESPECIFICACIONES TECNICAS**.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales, opera en apoyo directo para las Fuerzas Militares (Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aérea) el flujo de abastecimientos clase I. Este flujo se canaliza a través de la ruta principal de abastecimientos desde el sector central hasta los puestos de Mando de las Unidades Tácticas, dentro del área de operaciones y en el área de retaguardia; siendo en esta última donde se encuentran ubicados los diferentes comedores de tropa que tiene a cargo la Regional.

Dando Cumplimiento a los contratos interadministrativos celebrados entre las Fuerzas Militares y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es el suministro de estancias alimenticias para el personal de soldados, motivo por el cual se hace pertinente adelantar el respectivo proceso de contratación con el fin de adquirir los productos necesarios para la elaboración de la comida Caliente en los respectivos Comedores de Tropa, así mismo la ejecución de los respectivos contratos irá de acuerdo a los contratos interadministrativos que celebra la Agencia Logística con las Fuerzas Militares, los cuales sirven de sustento para una ejecución parcial o total de los subcontratos, como lo es el presente proceso a celebrar y ejecutar.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

2.1. OBJETO: "SUMINISTRO DE **REFRIGERIOS**, CON EL PROPOSITO DE ATENDER EL NORMAL FUNCIONAMIENTO ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO EN LOS COMEDORES AGLO **BASPC-22** (UBICADO SAN JOSE DEL GUAVIARE), **BICAM-24** (UBICADO EN EL KM-1 VIA EL RETORNO CALAMAR), Y **BIAVA-30** (UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO) MITU-VAUPES); BAJO LA ADMINISTRACIÓN DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES".

PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO: PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa Social, Militar y Civil</small>
	TITULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

2.2. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC: El bien objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	5020	502023	50202300	Bebidas no alcohólicas
E	50	5013	501317	50131700	Productos de leche y mantequilla
E	50	5013	501318	50131800	Queso
E	50	5019	501924	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
E	50	5019	501923	50192300	Postre y decoraciones de postres
E	50	5030	503075	50307500	Subproductos de frutas frescas

ITEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN /EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	AVENA NATURAL LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD
2	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 G DE 36 UND	CAJA
3	GALLETA TIPO LECHE X 10 G DE 18 UND	UNIDAD
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 G	UNIDAD
5	LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD
6	QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO
7	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA X 200 ML	UNIDAD
8	YOGURT X 150 G	UNIDAD
9	BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD
10	HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO
11	PULPA AZUCARADA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA X 4000 GR	UNIDAD

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: La determinación de las especificaciones técnicas para la adquisición del suministro de **"REFRIGERIOS"** objeto del presente proceso contractual, son las establecidas por el usuario a través del Comité Técnico Estructurador y que se encuentran relacionadas a continuación:

REQUISITOS EXIGIDOS AL OFERENTE

Se debe dar cumplimiento a lo establecido en el **ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS** del presente estudio.

El Oferente, deberá aportar **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA** o **CONCEPTO SANITARIO** del establecimiento de almacenamiento **CONCEPTO FAVORABLE** expedida por la Autoridad competente y no podrá tener fecha de expedición superior a un año.

En caso de no contar con establecimiento comercial dedicado al almacenamiento, anexar documento con fecha de expedición no superior a un (1) mes, donde CERTIFIQUE a la AGENCIA su relación comercial con dicho establecimiento para el almacenamiento de los productos y acta de inspección

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa, con la Defensa, para la Defensa</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

Sanitaria o concepto sanitario, expedida por la Autoridad sanitaria competente **CONCEPTO FAVORABLE**, con fecha de expedición no superior a un año.

La AGENCIA podrá realizar visita técnica por parte del comité técnico evaluador a las instalaciones del Oferente con el fin de realizar Inspección sanitaria para verificar el cumplimiento de la normatividad vigente (resolución 2674/2013).

REGISTRO SANITARIO. Anexar del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos “INVIMA”, para su comercialización notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según corresponda de acuerdo a la clasificación de alimentos contemplados en la resolución 719 del 2015 de los productos que hacen parte del presente proceso.

CONCEPTO FAVORABLE SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEL O LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE CON SISTEMA DE REFRIGERACION QUE SE EMPLEARÁN EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS HASTA EL DESTINO FINAL

El oferente deberá adjuntar acta de Inspección Sanitaria o concepto técnico FAVORABLE o CUMPLE, expedida por la Autoridad competente, con fecha de expedición no superior a un año y copia de la tarjeta de propiedad, soat y revisión tecno mecánica. Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente el contrato de arrendamiento, que le **CERTIFIQUE** a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros.

Para dar cumplimiento con las entregas en el Comedor **BIAVA-30** (UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO 7 DE AGOSTO EN MITU-VAUPES), el Oferente debe garantizar el embalaje de los productos objeto de la oferta, que proteja las características de los productos, cadena de frio y calidad de los mismos hasta el destino final.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: En cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013. CAPITULO III. Adjuntar mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos, involucrado en el almacenamiento y transporte copias de: 1) certificación de curso de manipulación de alimentos o carnet expedido por la Autoridad competente (vigente), 2) Certificados médicos o certificados de aptitud médicas en el cual conste que los operarios están aptos para manipular alimentos de acuerdo a los resultados arrojados de los exámenes microbiológicos (KOH de uñas, FROTIS de garganta y COPROLOGICO). Esta certificación médica o certificado de aptitud médica, no podrá tener fecha de expedición superior a un año

Manifiestar por escrito las frecuencias de sus entregas; en caso de no ser diaria deberá obligarse para con la AGENCIA, la entrega de un congelador con capacidad suficiente en cada Comedor de Tropa, sin que las entregas sean superiores a una (1) semana, en calidad de comodato para almacenar sus productos en caso de ser favorecido con la propuesta, aclarándose que el mantenimiento de los mismos durante la ejecución del contrato será a cargo del Oferente.

2.4 PRESUPUESTO OFICIAL. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con un presupuesto total de **SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS (\$62.000.000,00) M/CTE.** Incluido IVA.

PROCESO:				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa, Por el País, Por el Bienestar</small>	
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS	
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:		
F02-PGN-S01	03	08-10-2014		

NOTA: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma TOTAL.

2.5 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 32217 de fecha 27 de junio del 2017, por valor de **SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS (\$62.000.000,00) M/CTE.**, con el siguiente rubro A-5-1-1-0-1-11.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
G COMEDORES DE TROPA Y CASINOS	A-5-1-1-0-1-11 VÍVERES Y RANCHO	PROPIOS	20	CSF

2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN: El bien y/o suministro, objeto del presente proceso de contratación, deberá entregarse en un plazo no mayor al treinta **(30) DE NOVIEMBRE 2017**.

2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN: El oferente hará la entrega de los bienes, objeto del contrato en las instalaciones de los Comedores AGLO, ubicados así: BASPC-22 (UBICADO EN EL KM 1 VIA EL RETORNO - GUAVIARE), BICAM-24 (UBICADO EN EL KM1 VIA EL RETORNO – CALAMAR), BIAVA-30 (UBIADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO 7 DE AGOSTO MITU-VAUPES).

DEPARTAMENTO	COMEDORES	VALOR
GUAVIARE	BASPC-22, BICAM-24	\$62 000.000,00
VAUPES	BIAVA-30	

2.8 FORMA DE PAGO: El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará así:

A quien se le adjudique el contrato, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, le cancelará de forma **PARCIAL** conforme a entregas parciales dentro de los **SESENTA (60) DÍAS HÁBILES** siguientes a la radicación completa de la siguiente documentación:

- *Informe del supervisor del contrato de recibo a entera satisfacción del bien solicitado.*
- *Factura, cuenta de cobro, conforme al cumplimiento de los requisitos plasmados en el estatuto tributario (E.T.), normatividad y demás disposiciones en materia de facturación.*
- *Certificación firmada por el representante legal y/o contador público o revisor fiscal y Planilla única de pago donde conste el pago de los aportes a los sistemas de Seguridad Social (Pensión, Salud y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar) de conformidad con el artículo 8 del Decreto 0862 del 26 de Abril de 2013, por medio del cual se reglamenta parcialmente la ley 1607 de 2012.*

Nota 1: El pago respectivo se hará con **SUJECCIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC):** De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
			

que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

NOTA 2: La **AGENCIA LOGÍSTICA** no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del estatuto tributario.

2.9 TIPO DE CONTRATO: (SUMINISTRO)

2.10 ORDENADOR DEL GASTO: De igual forma en cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. **569 del 18 de mayo de 2016**, por el cual se delega parcialmente la facultad de contratar el ordenador del gasto para el proceso contractual, será responsabilidad el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La Modalidad de contratación corresponde a la selección objetiva reglada en el Decreto 1082 de 2015 en los siguientes artículos:

Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación. 2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios. 3. Las condiciones técnicas exigidas. 4. El valor estimado del contrato y su justificación. 5. El plazo de ejecución del contrato. 6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.

Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad estatal, independientemente de su objeto: 1. La entidad estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas. 2. La entidad estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la entidad estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente. 3. La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la entidad estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. 4. La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. 5. La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil. 6. La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
			

de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato. 7. En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo. 8. La oferta y su aceptación constituyen el contrato. . (Decreto 10825 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.5).

Se aplicará esta modalidad atendiendo a la regla general señalada por la ley, garantizando, la libre concurrencia y la transparencia en desarrollo de todas y cada una de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso selectivo, escogiendo la oferta más favorable para la Entidad y logrando satisfacer la necesidad previamente identificada en el presente estudio.

Así mismo en aplicación a las normas presupuestales Ley No. 1815 de 07 de Diciembre de 2016, por la cual se decreta el Presupuesto de Rentas y Recursos de Capital y Ley de Apropiações para la vigencia fiscal 2017, decreto 2170 del 27 de diciembre de 2016 por la cual se liquida el presupuesto general de la nación vigencia 2017, y la Resolución 08 del 03 de Enero de 2017 donde se fijan las cuantías para contratar en la Agencia Logística durante el año 2017.

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación estatal, la Agencia Logística adelantará un proceso de mínima cuantía de acuerdo con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 2 numeral 2 literal b, en concordancia con los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 Del Decreto 1082 de 2015.

3.2 CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES (ESTE NUMERAL NO APLICA CUANDO ES MÍNIMA CUANTÍA)

3.3 LEY 816 DE 2003: POR MEDIO DE LA CUAL SE APOYA LA PRODUCCIÓN NACIONAL. (ESTE NUMERAL NO APLICA CUANDO ES MÍNIMA CUANTÍA)

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO CON BASE EN EL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

4.1 Análisis del Sector Económico:

De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organización técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el analisis del sector de acuerdo al presente estudio y documentos previos.

4.2 Estudio de mercado:

La determinación de los aspectos relacionados con el precio se efectuó teniendo en cuenta el análisis económico del sector permitiendo definir el presupuesto oficial, para el respectivo proceso de contratación, como a continuación se indica:

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
			

El resumen de la discriminación de las cotizaciones para el comedor AGLO BASPC-22 es el siguiente:

Id	Firma	Identificación	Valor Cotización
1	EL PROVEEDOR SAS	900.457.171	\$37.805
2	LOPEZ CARRILLO MARLENE	40.376.647	\$42.580
3	VEGA AMAYA DANIEL	1.121.875.150	\$48.850
4	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.	900.540.562	\$40.110
TOTAL PROMEDIO			\$40.836

El resumen de la discriminación de las cotizaciones para el comedor AGLO BICAM-24 es el siguiente:

Id	Firma	Identificación	Valor Cotización
1	EL PROVEEDOR SAS	900.457.171	\$52.430
2	LOPEZ CARRILLO MARLENE	40.376.647	\$45.100
3	VEGA AMAYA DANIEL	1.121.875.150	\$46.190
4	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.	900.540.562	\$44.250
TOTAL PROMEDIO			\$46.993

El resumen de la discriminación de las cotizaciones para el comedor AGLO BIAVA-30 es el siguiente:

Id	Firma	Identificación	Valor Cotización
1	EL PROVEEDOR SAS	900.457.171	\$76.665
2	LOPEZ CARRILLO MARLENE	40.376.647	\$72.500
3	VEGA AMAYA DANIEL	1.121.875.150	\$73.200
4	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.	900.540.562	\$63.200
TOTAL PROMEDIO			\$73.391

PROCESO:

GESTION DE LA CONTRATACIÓN



SUBPROCESO:

PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES

TITULO:

ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS

CÓDIGO:

F02-PGN-S01

VERSIÓN No.

03

FECHA:

08-10-2014



PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CONTRATO ANTERIOR	BASE	IVA 19%	TOTAL	IPC 5,75%	(TOTAL + IPC 5,75%)	A	B	C	D	E	F	PROMEDIO DE A+F	PROMEDIO A OFERTAR
AVENA NATURAL LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD	1.392	1.200	228	1.428	82	1.510	1.520	1.300	1.600	1.500	1.480	1.495	1.495	1.495
BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 G DE 36 UND	CAJA	8.100			8.100	466	8.566	10.080	9.500	14.000	9.000	10.645	9.605	9.605	9.605
GALLETAS TIPO LECHE X 10 G DE 18 UND	UNIDAD	377	325	62	387	22	409	560	450	400	400	453	431	431	431
CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 G	UNIDAD							1.500	1.250	2.100	1.700	1.638	1.638	1.638	1.638
LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD	1.200			1.200	69	1.269	1.490	1.200	1.500	1.300	1.373	1.321	1.321	1.321
QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO	13.000			13.000	748	13.748	14.045	14.000	14.000	13.500	13.886	13.817	13.817	13.817
REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA X 200 ML	UNIDAD	928	800	152	952	55	1.007	1.150	1.000	1.200	1.100	1.113	1.080	1.080	1.080
YOGURT X 150 G	UNIDAD	1.276	1.100	209	1.309	75	1.384	1.570	1.400	1.500	1.300	1.443	1.413	1.413	1.413
BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD	500			500	29	529	640	450	900	900	723	626	626	626
HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO	1.800			1.800	104	1.904	2.050	1.950	4.000	2.500	2.625	2.264	2.264	2.264
PULPA AZUCARADA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA X 4000 GR	UNIDAD	31.920	27.517	5.228	32.746	1.883	34.628	42.060	40.000	32.000	30.000	36.015	35.322	35.322	35.322
TOTAL PROMEDIO														\$ 68.991	

NOTA No. 1: EN NINGUN CASO LA OFERTA PUEDE SUPERAR EL PRECIO PROMEDIO TOTAL, NI EL PRECIO PROMEDIO POR ITEM.

NOTA No. 2: LAS ENTREGAS SE REALIZARAN TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES PLANTEADAS EN CADA COMEDOR Y EN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS DE 7 AM A 9 AM Y DE 2 PM A 4 PM, EN EL SITIO INDICADO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO, NO SE PERMITE ENTREGAR LOS PRODUCTOS EN HORAS DE LA NOCHE.

NOTA No. 3: LOS PRECIOS UNITARIOS QUE SEAN OFERTADOS DEBERÁN SER APROXIMADAMENTE AL ENTERO YA QUE DE ACUERDO A LA CIRCULAR NÚMERO 027 ALDG-ALDFN-260 DEL 23 DE NOVIEMBRE DE 2015 NO SE PODRÁ TRAMITAR FACTURACIÓN CON CENTAVOS A PARTIR DE ENERO DE 2016.

Por lo anterior se tomo como como referencia el estimativo promedio y se procede a ejecutar el presupuesto con base en las necesidades manifestadas por los administradores de los comedores Aglo dentro del presente proceso.

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA(S) OFERTA(S) MÁS FAVORABLE(S) PARA LA ENTIDAD.

MODALIDAD DE SELECCIÓN	SUBCLASE	TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MÁS FAVORABLE	
LICITACIÓN		PPC	
		SUBASTA INVERSA	

PROCESO:	GESTION DE LA CONTRATACIÓN		
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014

SELECCIÓN ABREVIADA	BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES		PPC			
	SUBASTA INVERSA		MENOR PRECIO			
	MENOR CUANTÍA		PPC			
	DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA LICITACIÓN		PPC			
	ENAJENACIÓN DE BIENES DEL ESTADO					
CONCURSOS DE MERITOS	CONSULTORIA		CALIDAD			
	CONCURSO ABIERTO					
	CURSO PRECALIFICADO					
CONTRATACIÓN DIRECTA	RESERVADA		CONDICIONES DEL MERCADO			
	EXCLUSIVA					
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA					
	ARRENDAMIENTOS					
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES					
MÍNIMA CUANTÍA		X	MENOR PRECIO			

PPC: Ponderación precio calidad; C/B: Costo/Beneficio PTS: Propuesta técnica simplificada. PTD: Propuesta técnica detallada; D.A: Diseño Arquitectónico

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales dará apertura a un proceso de **CONTRATACION DE MINIMA CUANTÍA**, para el ofrecimiento más favorable se tendrá en cuenta como criterio de evaluación económica la adquisición en condiciones de mercado.

TÉCNICO:	Evaluación	Cumple / No Cumple
JURÍDICO:	Verificación	Habilitado / No Habilitado
FINANCIERO	Verificar	No Habilitado / Habilitado
ECONÓMICO:	Evaluar	Menor Precio, Que No supere el Presupuesto Oficial

6. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

En cumplimiento a lo establecido en el Decreto No. 1082 de 26 de mayo de 2015, por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública, el cual establece las Disposiciones Generales en materia de garantías en la Contratación Pública, y con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión al desarrollo de los procesos contractuales en sus diferentes etapas, se han tipificado los posibles riesgos y determinación de garantías, así:

ANÁLISIS DE RIESGO

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una

PROCESO:				GESTION DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:					
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES					
	TITULO:					
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS						
CÓDIGO:		VERSIÓN No.		FECHA:		
F02-PGN-S01		03		08-10-2014		
						 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa, con la Defensa</small>

obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.

SE DEBE CONTEMPLAR LOS RIESGOS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL

Matriz de Riesgos

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	CREDITICIOS	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado y la obtención de recursos para adelantar el objeto contractual será por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y este deberá cubrir y soportar el 100% de la alteración de las condiciones de financiación.	No se lleve a cabo el contrato	3	3	2	Riesgo Bajo	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	21 de Septiembre 2017	30 de Noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.
2	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	ESTIMACION INADECUADA DE COSTOS	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de la presentación de su oferta, sin haber efectuado un detallado estudio de mercado, buscando afectar de manera intencional el equilibrio económico del contrato celebrado, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá responder 100% por los infra precios que aceptó y que pactó contractualmente.	Tener y ofertar productos de mala calidad pueden incurrir en un detrimento	2	4	4	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	21 de Septiembre 2017	30 de Noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Procesos de Gestión, 2010-2014</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA:
F02-PGN-S01		VERSIÓN No. 03	08-10-2014

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	RIESGOS DE OPERACION	Los riesgos logísticos de operación e importación si es del caso, de los bienes objeto del futuro contrato serán asumidos por el oferente adjudicatario, así mismo, los efectos desfavorables derivados de las variaciones en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra y todo lo concerniente con la fabricación de los bienes o prestación del servicio y suministros, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y éste deberá soportar el cien 100% de los riesgos de operación.	Demoras en la ejecución del contrato	2	4	4	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	21 de Septiembre 2017	30 de Noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente
4	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	TRANSPORTE DE MATERIAL	El transporte de los bienes objeto del contrato celebrado, hasta el lugar de entrega, así como los costos de los seguros de transporte por robo, destrucción, pérdida, deterioro o daño de los mismos, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá soportar el cien 100% por los riesgos de transporte	Demoras en la ejecución del contrato	2	4	4	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	21 de Septiembre 2017	30 de Noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente

4 ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

Se incluirán únicamente como riesgos amparados aquellos que son propios del trámite precontractual contractual, así como el de las obligaciones y prestaciones del respectivo contrato y los que puedan ser amparados mediante póliza, carta de crédito o cualquier otro mecanismo de amparo. Dentro de estos riesgos se pueden enunciar entre otros los siguientes:

7.1. RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
<ul style="list-style-type: none"> La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se 	Suficiencia Garantía de Seriedad de la Oferta: Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto establecido para cada uno de los ítem(s) ofertados, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por Defensa, Tuces, Mentes, y la Vida</small>			

<p>prorroge o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.</p> <ul style="list-style-type: none"> El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas. 	<p>En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales, y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.</p>
--	--

RIESGO DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<ul style="list-style-type: none"> Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado. 	<p>Suficiencia de cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prórrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Con ocasión de: (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. 	<p>Suficiencia Calidad del Bien y/o servicio: Por un valor equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prórrogas a las que hubiere lugar y dos (2) meses más.</p>
<ul style="list-style-type: none"> El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. 	<p>Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales: Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.</p>

8. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES:

De conformidad con lo dispuesto en la Sección 8, Artículo 2.2.2.1.8.5 del Decreto 1082 de 2015 se verificó si la presente contratación se encuentra cobijada por un Acuerdo o tratado internacional de acuerdo con la información suministrada en el portal web de Colombia Compra.

TRATADO	BIENES O SERVICIOS	CUANTÍA	APLICA	NO APLICA
G3- MÉXICO	BIENES / SERVICIOS	\$146.992.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$19.108.843.000		X
COMUNIDAD ANDINA : PERÚ- ECUADOR- BOLIVIA	TRATO N ACIONAL (SERVICIOS)	N/A		X
TLC COLOMBIA CHILE	BIENES/ SERVICIOS	\$616.448.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.000		X
TLC AELC-EFTA: LIECHTENSTEIN- SUIZA	BIENES/SERVICIOS	\$616.448.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.000		X

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES	
	TÍTULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS	
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



TLC TRIANGULO NORTE:				X
SALVADOR	MERCANCIAS	N/A		X
HONDURAS	MERCANCIAS Y CONSTRUCCIÓN			X
GUATEMALA				X
TLC CANADÁ	MERCANCIAS/ SERVICIOS	\$714.000.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.396.882.000		X
TLC ESTADOS UNIDOS	BIENES/ SERVICIOS	\$457.683.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.645.862.000		X
TLC UNIÓN EUROPEA	BIENES/ SERVICIOS	\$560.408.000		X
	CONSTRUCCIÓN	14.010.191.000		X
COMUNIDAD ANDINA				X

9. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

En cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, se debe incluir en contrato administrativo celebrado por la Agencia Logística una CLAUSULA DE INDEMNIDAD, en la cual se pacte la obligación del contratista de mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

El Contratista se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne a la Agencia Logística contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada y puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aun terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal, daño o responsabilidad contra la Agencia Logística por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del Contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne a la Agencia Logística y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. La responsabilidad se extenderá a indemnización, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el Contratista no asume debida y oportunamente la defensa de la Agencia Logística ésta podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al Contratista, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo, en caso de que así no lo hiciera el Contratista, la Agencia Logística tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al Contratista, por razón de los servicios motivo del contrato, o a recurrir a la garantía otorgada o a utilizar cualquier otro medio legal.

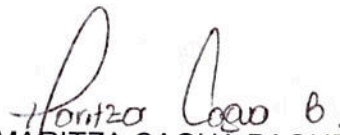
PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

10. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Se certifica que los valores de bienes, servicios y/o obra civil, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2017.



PD. ERIKA OSTOS CEPEDA
RESPONSABLE COMEDORES DE TROPA
INTEGRANTE COMITÉ TÉCNICO



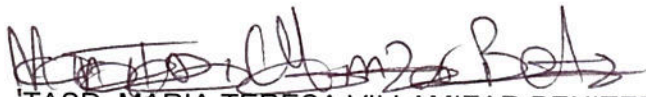
PD MARITZA CAGUÁ BAQUERO
INGENIERA ALIMENTOS



PD. ASTRID JOHANA FORERO HERNANDEZ
PROFESIONAL DE CONTRATOS



PD. DIEGO ALEJANDRO BELTRAN CESPEDES
INTEGRANTE COMITÉ ECONÓMICO



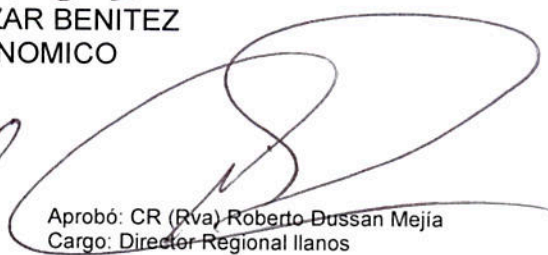
TASD. MARIA TERESA VILLAMIZAR BENITEZ
INTEGRANTE COMITÉ ECONÓMICO



Elaboró: TASD Jaime Zarate Luna
Cargo: Técnico Comedores



Revisó: PD Astrid Johana Forero H.
Cargo: Profesional de Contratos



Aprobó: CR (Rva) Roberto Dussan Mejia
Cargo: Director Regional llanos

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES
	TITULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nosotros, nuestro ejército, para Colombia siempre.</small>

ANEXO

ESPECIFICACIONES

TECNICAS

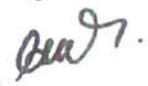
PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa, por el Desarrollo, por la Paz</small>			

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TÍTULO			
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	03	01/09/2010		
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa, por el Desarrollo, por la Paz</small>				

Producto/Nombre	SIC 34592 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 200 ml SIC 34593 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 250 ml SIC 34594 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 300 ml SIC 34595 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 350 ml SIC 34596 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 600 ml SIC 34597 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 5000 ml SIC 37828 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 360 ml																							
Género	No Aplica																							
Variedad	No Aplica																							
Grado de Madurez	No Aplica																							
Nombre Genérico	AGUA POTABLE TRATADA																							
Descripción del Producto	<p>El agua potable tratada es el producto que obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, microfiltración, cloración, ozonación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación de los entes sanitarios correspondientes.</p>																							
Ingredientes	Agua Potable tratada																							
Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la Derroque, modifique o adicione, entre los que podemos citar</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> </tr> </tbody> </table>				Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Olor y sabor		Inobjetable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Sólidos totales	Mg/L	200	pH		6.5-9.0		
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																						
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15																						
Olor y sabor		Inobjetable																						
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2																						
Sólidos totales	Mg/L	200																						
pH		6.5-9.0																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	<p>El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2'100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2'100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2'100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>					n	m	M	c	NMP Coliformes Totales	3	-	< 2'100ml	0	NMP Coliformes Fecales	3	-	< 2'100ml	0	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	< 2'100ml	0
	n	m	M	c																				
NMP Coliformes Totales	3	-	< 2'100ml	0																				
NMP Coliformes Fecales	3	-	< 2'100ml	0																				
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	< 2'100ml	0																				
Contenido	<p>SIC 34592 debe tener un contenido neto de 200 ml SIC 34593 debe tener un contenido neto de 250 ml SIC 34594 debe tener un contenido neto de 300 ml SIC 34595 debe tener un contenido neto de 350 ml SIC 34596 debe tener un contenido neto de 600 ml SIC 34597 debe tener un contenido neto de 5000 ml SIC 37828 debe tener un contenido neto de 360 ml</p>																							
Presentación	El producto deberá ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario																							

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA:
F02-PGN-S01		VERSIÓN No. 03	08-10-2014

Empaque	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. Los cierres de los envases deberán garantizar un Cierre hermético con imposibilidad de contaminación por agentes extraños. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto debera ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberan cumplir con los requisitos especificos de l Resolución Min. Salud 12186 de 1991
Vida Util	El producto debe tener una vida util minima de tres (03) meses
Condiciones de Embalaje	El producto debera ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario o en canastillas plasticas y limpias de acuerdo a la presentación.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehiculo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.
Requisitos Normativos	NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991.
Requisito Especifico	El producto debera cumplir con los requisitos microbiologicos y fisicoquimicos establecidos Resolución Min. Salud 12186 de 1991
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociacion.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 22/05/2013 COD LMFT - 2465	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.
2	Se incluye peso neto de 360 ml

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ing. Almenlos D.C.S. Asociado Contrato 026-2011 ALFM- CTA SIPRO	Ing. Gisella Garcia	22/05/2013	
Revisó	Coordinadora Grupo Contratacion Bolsa de Productos	Adm. Sandra Liliana Vargas	22/05/2013	
	Coordinador Nal. Grupo Comedores de Tropa Asociado Contrato 026-2011 ALFM- CTA SIPRO	TCr (r) Jesus Castro Rojas	22/05/2013	
Aprobó	Director Cadena de Suministros	Cr (r) Wladislao Reinoso M.	22/05/2013	

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

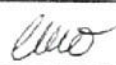
PROCESO			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO		
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS		
	TÍTULO		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	
F01-PGN-S03	03	01/09/2010	
			Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	
	SIC 34576 HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 Kg SIC 34577 HIELO EN CUBOS DE AGUA POTABLE X 5 Kg SIC 34578 HIELO TUBULAR DE AGUA POTABLE X 5 Kg SIC 34579 HIELO EN ESCAMAS DE AGUA POTABLE X 5 Kg SIC 34580 HIELO FRAPPE DE AGUA POTABLE X 5 Kg SIC 38855 HIELO TUBULAR DE AGUA POTABLE X 15 Kg

Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	HIELO DE AGUA POTABLE
Descripción del Producto	Producto congelado obtenido a partir de Agua Potable libre de cualquier tipo de contaminación
Ingredientes	Agua Potable
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los requisitos Fisicoquímicos contenidos en el Decreto 475 DE 1998 o aquel que lo Derroge, modifique o adicione
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	En la elaboración de hielo se deberá usar agua potable y se utilizarán equipos cuya instalación, operación y mantenimiento garanticen un producto de características fisicoquímicas iguales o mejores a las del agua potable
Contenido	Los SIC 34576, 34577, 34578, 34579, 34580 debe tener un peso neto de 5 Kg El SIC 38855 debe tener un peso neto de 15 Kg
Presentación	El producto deberá entregarse en bolsa x 5 kg, en la presentación solicitada, para el caso de los cubos los mismos deberán estar completos y ser homogéneos
Empaque	El producto deberá empacarse en Bolsa de Polietileno de baja densidad, de primer uso y de grado alimentario
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de 12 meses
Condiciones de Embalaje	No Aplica
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable
Requisitos Normativos	Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007 o aquellas normas que las derroguen, modifiquen o adicionen
Requisito Específico	El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos dentro de la Resolución 2115 de 2007.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	25/11/2014	COD LMFT - 60
-----------------------------------	------------	---------------

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	Adición de presentación por 15 Kg, ajuste normativa agua potable Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Esp. Carolina Velandía T	25/11/2014	
Revisó	Coordinador Nacional de Comedores de Tropa	TC (r) Jesus Antonio Castro	25/11/2014	
	Director Cadena de Suministros	Cr (r) Jose Leonidas Espitia Duarte	25/11/2014	
Aprobó	Subdirector General ALFM	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernandez	25/11/2014	

PROCESO:

GESTION DE LA CONTRATACIÓN



**AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES**
La unión de nuestras Fuerzas

SUBPROCESO:

PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES

TITULO:

ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS

CÓDIGO:

F02-PGN-S01

VERSIÓN No.

03

FECHA:

08-10-2014



**Grupo Social y Empresarial
de la Defensa**
El talento humano, nuestra fuerza

PROCESO

GESTION DE LA CONTRATACIÓN



**AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES**
La unión de nuestras Fuerzas

SUBPROCESO

SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS

TITULO

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CODIGO
F01-PGN-S03

VERSION
03

FECHA VERSION
01/09/2010

Pág. 1 de 1



**Grupo Social y Empresarial
de la Defensa**
El talento humano, nuestra fuerza

Producto/Nombre	SIC 37639 AVENA NATURAL LIQUIDA X 200 mL												
Género	No aplica												
Variedad	No aplica												
Grado de Madurez	No aplica												
Nombre Genérico	Yogurt entero												
Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.												
Ingredientes	Ingredientes: Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.												
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th><th>Valor</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g)</td><td>4.5 Min.</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td><td>27 Min.</td></tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td><td>150 Min.</td></tr> </tbody> </table>	Componentes	Valor	Proteína (g)	4.5 Min.	Carbohidratos (g)	27 Min.	Calorías (Kcal)	150 Min.				
Componentes	Valor												
Proteína (g)	4.5 Min.												
Carbohidratos (g)	27 Min.												
Calorías (Kcal)	150 Min.												
Requisitos Nutricionales	No aplica												
Otras características del producto	<p>La leche líquida con avena debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Avena Líquida)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td><td>30000-50000</td></tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales (NMP/g ó cm³)</td><td>20-93</td></tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP/g ó cm³)</td><td>< 3</td></tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g ó cm³)</td><td><100</td></tr> <tr> <td>Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L) (UFC/g ó cm³)</td><td>200-500</td></tr> </tbody> </table>	PARAMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Avena Líquida)	Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	30000-50000	NMP Coliformes Totales (NMP/g ó cm ³)	20-93	NMP Coliformes Fecales (NMP/g ó cm ³)	< 3	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g ó cm ³)	<100	Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L) (UFC/g ó cm ³)	200-500
PARAMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Avena Líquida)												
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	30000-50000												
NMP Coliformes Totales (NMP/g ó cm ³)	20-93												
NMP Coliformes Fecales (NMP/g ó cm ³)	< 3												
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g ó cm ³)	<100												
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L) (UFC/g ó cm ³)	200-500												
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 mL.												
Presentación	Canastilla x 20 unidades.												
Empaque	Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.												
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.												
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un quince (15) días.												
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.												
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.												
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986 Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006.												
Requisito Específico	El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>												
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 14/03/2013													
COD LMFT													

PROCESO:

GESTION DE LA CONTRATACIÓN



SUBPROCESO:

PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES

TITULO:

ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS

CÓDIGO:

F02-PGN-S01

VERSIÓN No.

03

FECHA:

08-10-2014



PROCESO

GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO



SUBPROCESO

NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.

TITULO

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CODIGO

F01-PGA-S03

VERSION

No. 02

FECHA VERSION

15/07/2009

Pág. 1 de 1



Producto/Nombre

SIC 33134 YOGURT

Género	No aplica
Variedad	No aplica
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Genérico	Yogurt
Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.
Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizante y colorante.
Requisitos Físicoquímicos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 198, Artículo 13.
Requisitos Nutricionales	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 198, Artículo 13.
Otras características del producto	No aplica
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 150 g
Presentación	Canastilla x 20 unidades.
Empaque	Producto debe estar empacado en bolsa de estructura en polipropileno.
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes.
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986
Requisito Específico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 30/07/2009 COD LMFT - 249	

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

1 Version inicial.

RESUMEN DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

1 Version Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Coord. Cal.	Ing. Mauricio Alborno M.	01.08.09	
Revisó	G. Abastecimiento	Eco. Martha Garzón	03.09.09	
Aprobó	D.C.S.	Comité Técnico	07.09.09	

PROCESO:

GESTION DE LA CONTRATACIÓN



AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
— La unión de nuestras Fuerzas —

SUBPROCESO:

PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES

TITULO:

ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS

CÓDIGO:

F02-PGN-S01

VERSIÓN No.

03

FECHA:

08-10-2014



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa
El equipo, la fuerza, el trabajo, la unidad.

PRODUCTO / NOMBRE		BOCADILLO DE GUAYABA			
REQUISITOS GENERALES	Código	34496 / 200000110 34497 / 200000106 38264 / 200000107 6317 / 200000108 2249 / 200000103			
	Clasificación	Dulce			
	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	Pulpa de guayaba y azúcares.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
		REQUISITO		PARÁMETROS	
				MÍNIMO	MÁXIMO
		Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C		75	-
	pH a 20°C		3,4	-	
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
		PARÁMETROS		N	m
Recuento de Mohos y Levaduras / g		3	1000	2000	1
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	El producto debe ser elaborado con guayabas frescas, sanas, libres de materiales extraños, residuos de plaguicidas o de otras sustancias eventualmente nocivas o contaminantes. Debe presentar un color uniforme, característico de la fruta, sin que presente color extraño por elaboración defectuosa, por ejemplo producto oscuro debido a sobrecocción del producto o caramelización excesiva de los azúcares. Debe poseer una consistencia firme al tacto y deberá conservarse durante toda la vida útil del producto. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.				
Contenido	SIC 34496 / SAP 200000110 Peso neto 450 gr cada unidad de mínimo 45 gr SIC 34497 / SAP 200000106 Peso neto 500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 38264 / SAP 200000107 Peso neto 1000 gr cada unidad de mínimo 55 gr SIC 6317 / SAP 200000108 Peso neto 1500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos				
Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 34496 / SAP 200000110 Caja de 450 gr contiene 10 unidades SIC 34497 / SAP 200000106 Caja de 500 gr contiene 12 unidades SIC 38264 / SAP 200000107 Caja de 1000 gr contiene 18 unidades SIC 6317 / SAP 200000108 Caja de 1500 gr contiene 36 unidades SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.			

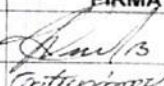
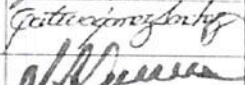
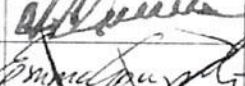
PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>			

	Empaque	SIC 34496 / SAP 200000110, SIC 34497 / SAP 200000106, SIC 38264 / SAP 200000107, SIC 6317 / SAP 200000108 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.
	Rotulado	SIC 2249 / SAP 200000103 lonja envuelta en papel celofán o vinipel.
	Vida Útil	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
		Mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PROCESO:

GESTION DE LA CONTRATACIÓN



SUBPROCESO:

PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES

TITULO:

ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS

CÓDIGO:

F02-PGN-S01

VERSIÓN No.

03

FECHA:

08-10-2014



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES	
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS	
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F02-PGN-S01	3	NOVIEMBRE de 2015	

Producto/Nombre	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE
-----------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código CDS	300000002
	Clasificación	Helados
	Descripción del Producto	Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado. El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuyo única fuente de grasa y proteína es láctea.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz y aditivos autorizados).																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td> <td>36 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38)</td> <td>3.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Ensayo Fosfatasa Alcalina</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Peso/volumen (g/l)</td> <td>475 mínimo</td> </tr> <tr> <td>*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td> <td>1.4 mínimo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo	Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo	Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38)	3.0 mínimo	Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo	Peso/volumen (g/l)	475 mínimo	*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																		
	Parámetro	Valor																																		
	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo																																		
	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo																																		
	Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo																																		
Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38)	3.0 mínimo																																			
Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo																																			
Peso/volumen (g/l)	475 mínimo																																			
*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																																			
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <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 microorganismos mesófilos*, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10 000</td> <td>100 000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli*, UFC/g</td> <td>5</td> <td><1</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocytogenes/25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos*, UFC/g	5	10 000	100 000	2	Recuento de Coliformes, UFC/g	5	100	200	2	Recuento de E. coli*, UFC/g	5	<1	—	0	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2	Detección de Salmonella/25 g	5	0	—	0	Detección de Listeria monocytogenes/25 g	5	0	—	0
Requisitos	n	m	M	c																																
Recuento de microorganismos mesófilos*, UFC/g	5	10 000	100 000	2																																
Recuento de Coliformes, UFC/g	5	100	200	2																																
Recuento de E. coli*, UFC/g	5	<1	—	0																																
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2																																
Detección de Salmonella/25 g	5	0	—	0																																
Detección de Listeria monocytogenes/25 g	5	0	—	0																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del Producto	El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelente condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.
	Empaque	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2017

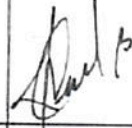
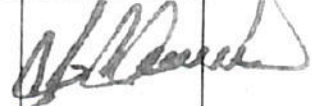
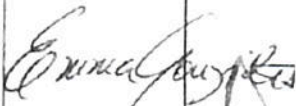
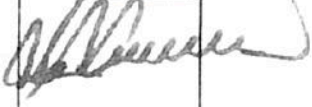
PROCESO:

GESTION DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	SUBPROCESO:		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Protección, Fomento, Gestión y Control de la Defensa</p>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		<p>ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS</p>
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	
3	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez	22 MAR 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	

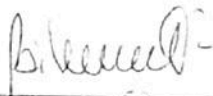
PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN															
	SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES														
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS														
	CÓDIGO	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1												
		F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015													
Producto/Nombre		GALLETA TIPO LECHE															
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	5203															
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA															
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.															
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada , Azúcar, Grasa Vegetal , Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.															
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio.															
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>5.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>20.maxímo</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%g)</td> <td>3.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.5 – 9.5</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Valor	Humedad (%)	5.0 máximo	Grasa (%)	20.maxímo	Proteína (%)	2.0 mínimo	Cenizas (%g)	3.0 máximo	pH	4.5 – 9.5
		Componente	Valor														
		Humedad (%)	5.0 máximo														
		Grasa (%)	20.maxímo														
	Proteína (%)	2.0 mínimo															
	Cenizas (%g)	3.0 máximo															
pH	4.5 – 9.5																
El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio.																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	valores	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g	10 000	Recuento de coliformes totales N.M.P.	11	Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100	Recuento de E. Coli/g	Negativa		
Requisitos	valores																
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g	10 000																
Recuento de coliformes totales N.M.P.	11																
Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100																
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100																
Recuento de E. Coli/g	Negativa																
Requisitos Nutricionales	No aplica																
Otras características del producto	No aplica																
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.																
Requisitos Normativos	No aplica																
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El paquete con 18 unidades mínimo de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos.															
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.															
	Empaque	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.															
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.															
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empackado.															
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016															

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa de la Nación, con el Estado y la Ciudad</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	18/05/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Angela Bibiana Peña	18/05/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	18/05/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	18/05/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Dirección General	C N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	18/05/2016	

PROCESO:	GESTION DE LA CONTRATACIÓN		
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
			

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO				
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
	TITULO				
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CÓDIGO	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN	Pág. 1 de 1	
	F01-PGN-S01	3	01/11/2015		

Producto/Nombre	LECHE ENTERA LIQUIDA
-----------------	-----------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código SIC/SAP	33895 - 200000403 36350
	Clasificación	Lacteo
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el procesos térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a un temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)																													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados:																													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametro</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Total %m/m</td> <td>11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco desengrasado %m/m</td> <td>8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasas</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Densidad 15 / 15°C g/ml</td> <td>1.0295</td> <td>1.033</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td>0.13</td> <td>0.17</td> </tr> <tr> <td>Indice Crioscopico °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Indice Crioscopico °H</td> <td>-0.550</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table>	Parametro	Min	Max	Grasa %m/v	3.0		Extracto Seco Total %m/m	11.20		Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20		Peroxidasas		Negativo	Fosfatasa		Negativo	Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0295	1.033	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17	Indice Crioscopico °C	-0.540	-0.510	Indice Crioscopico °H	-0.550
	Parametro	Min	Max																												
	Grasa %m/v	3.0																													
	Extracto Seco Total %m/m	11.20																													
	Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20																													
Peroxidasas		Negativo																													
Fosfatasa		Negativo																													
Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0295	1.033																													
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17																													
Indice Crioscopico °C	-0.540	-0.510																													
Indice Crioscopico °H	-0.550	-0.530																													
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>1,000</td> <td>10,000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas aerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.</p>	REQUISITO	n	m	M	C	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1,000	10,000	1	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
REQUISITO	n	m	M	C																											
Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1,000	10,000	1																											
Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0																											
Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0																											
Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																											
Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del Producto	Prueba de esterilidad comercial: Despues de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad delo oxigeno a temperatura ambiente <200 cm ³ / m ² / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm																														
Contenido	SIC 33895 - SAP 200000403 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SIC 36350 el producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml																														
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social.																														

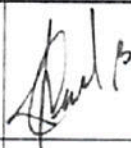
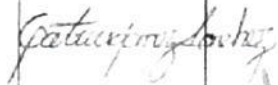
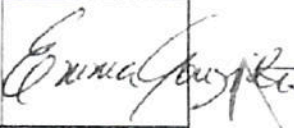
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe venir en bolsa de grado alimenticio. Deberá entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de refrigeración entre 4°C +/- 2°C.
	Empaque	El producto debe ser envasado en bolsa en condiciones asépticas, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2017
-----------------------------------	---------------

PROCESO:				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa de la Nación y el Bienestar Social</small>	
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TÍTULO:			
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
		F02-PGN-S01	03	08-10-2014

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generacion de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Util.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez	22 MAR 2017	
Revisó	Director Cadena Suministros	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES
	TÍTULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES	
TÍTULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS	
CÓDIGO	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSION
	F01-PGN-S01	3	01/11/2015
		Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	PULPA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA
------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	36059 / 200000609 33149 33923
	Clasificación	Pulpas
	Descripción del Producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa debiera ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante al de la frutas de la cual se ha extraído.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados:																						
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)</td> <td>40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido mínimo de fruta a su *Brix Natural expresado como %</td> <td>60</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td></td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Min	Max	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)	40		Contenido mínimo de fruta a su *Brix Natural expresado como %	60		Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40	pH a 20°C		4				
	Parámetro	Min	Max																					
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)	40																						
	Contenido mínimo de fruta a su *Brix Natural expresado como %	60																						
	Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40																					
pH a 20°C		4																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:																							
	<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 microorganismos mesófilos, UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>500</td> <td>800</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC /g o ml</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITOS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml	5	500	800	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC /g o ml	5	<10	-	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml	5	100	200	1
REQUISITOS	N	m	M	C																				
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml	5	500	800	1																				
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC /g o ml	5	<10	-	0																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml	5	100	200	1																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del Producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Arbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuya, Mora, Guanabana, entre otros.																							
Contenido	El producto debe tener: SIC 36059 / SAP 200000609 un peso neto mínimo de 1000 gramos SIC 33149 un peso neto mínimo de 4000 gramos SIC 33923 un peso neto mínimo de 4000 mililitros																							
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Resolución No.003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.																							

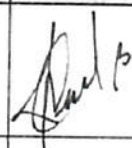
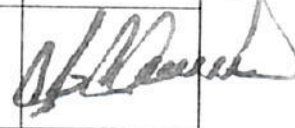
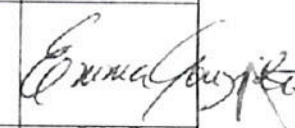
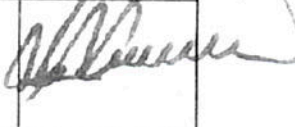
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá garantizar la inocuidad del producto: SIC 36059 / SAP 200000609 bolsa por 1000 gramos SIC 33149 bolsa por 4000 gramos SIC 33923 garrafa por 4000 mililitros
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa.
	Empaque	El producto debe ser embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua. SIC 36059 / SAP 200000609 y SIC 33149 debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario. SIC 33923 debe empacarse en garrafa plástica de polietileno de alta densidad de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo 15 días después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para la planta de procesamiento y/o transformación, expedido por la autoridad sanitaria competente
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2017
--	----------------------

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa y el Desarrollo del País</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualiza la ficha en el nuevo formato y se unifican las presentaciones. Se ajustan los Requisitos Físicoquímicos y Microbiológicos de acuerdo a la Resolución No.003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
3	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez	22 MAR 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	

PROCESO:	GESTION DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	SUBPROCESO:		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa El talento humano al servicio de la Defensa
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	SUBPROCESO		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa El talento humano al servicio de la Defensa
	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		
	TITULO		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		
	Código:	GAB-PSC-FO-02	
	Versión: No. 1	Página 1 de 2	
	Fecha:	10	04 2017

PRODUCTO / NOMBRE	REFresco DE FRUTA PASTEURIZADO
--------------------------	---------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	36229 / 300000007 33148 / 300000008
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, agua, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																						
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)</td> <td>—</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>—</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %</td> <td>0,2</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MINIMO	MAXIMO	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	—	13	pH a 20°C	—	4	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	—					
		REQUISITO	PARÁMETROS																					
			MINIMO	MAXIMO																				
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	—	13																					
	pH a 20°C	—	4																					
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	—																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento E. coli ufc / gr o ml</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml	5	100	300	1	Recuento E. coli ufc / gr o ml	5	<10	—	0	Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml	5	10	100	1
	PARÁMETROS	N	m	M	C																			
	Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml	5	100	300	1																			
Recuento E. coli ufc / gr o ml	5	<10	—	0																				
Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml	5	10	100	1																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	El producto debe estar exento de sustancias tóxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de la que proceden. El producto se debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos.																							
Contenido	SIC 36229 / CDS 3000000007 Refresco de Fruta x 150 ml SIC 33148 / CDS 3000000008 Refresco de Fruta x 200 ml																							
Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social No. 3929/2013																							

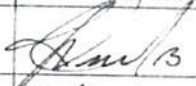
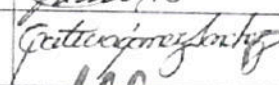
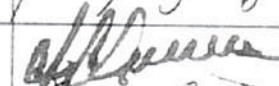
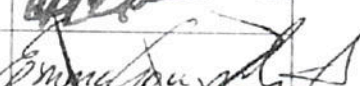
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en bolsa colectiva de primer uso y grado alimentario.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C.
	Empaque	El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de tres (03) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de quince (15) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se unifican las FTP de la presentación de 150 ml y 200 ml y se incluyen los códigos CDS correspondiente al producto. Se ajustan las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 3929/2013. Se ajustan los ítems: Otras características del producto y Condiciones de Transporte y Almacenamiento. Se cambia la Resolución 7992/1991 por la Resolución 3929/2013 quien la deroga. Se ajusta la vida útil de por ser un producto pasteurizado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN																															
	SUBPROCESO																																
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																
	TITULO																																
FICHA TECNICA DE PRODUCTO		Pág. 1 de 1																															
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION																															
F01-PGN-S03	03	01/09/2010																															
Producto/Nombre		SIC 4650 QUESO DOBLE CREMA x 2500 g SIC 30685 QUESO DOBLE CREMA x 1000 g																															
Género	No aplica																																
Variedad	No aplica																																
Grado de Madurez	No aplica																																
Nombre Genérico	QUESO DOBLE CREMA BLOQUE																																
Descripción del Producto	<p>El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara. Rico en proteínas y minerales como el calcio, fósforo y vitaminas A, D y B2. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.</p> <p>Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.</p>																																
Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio y sal.																																
Requisitos Físicoquímicos	Humedad: 40% mínimo y 55% máximo Grasa (extracto seco) m/m: del 20% a 35%																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																
Otras características del producto	<p>El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara.</p> <p>Color: blanco crema.</p> <p>Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte.</p> <p>Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.</p> <p>Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>3.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				n	m	M	c	NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0	Hongos y Levaduras/g	3	100	500	1		n	m	M	c	Estafilococos coagulasa positivos/g	3	1.000	3.000	1	Salmonella/25g	3	0	-	0
	n	m	M	c																													
NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0																													
Hongos y Levaduras/g	3	100	500	1																													
	n	m	M	c																													
Estafilococos coagulasa positivos/g	3	1.000	3.000	1																													
Salmonella/25g	3	0	-	0																													
Contenido	El SIC 4650 debe tener un peso neto de 2500 gramos. El SIC 30685 debe tener un peso neto de 1000 gramos.																																
Presentación	El producto puede ser en bloque.																																
Empaque	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.																																
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. El rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación.																																
Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 20 días.																																
Condiciones de Embalaje	Se debe embalar en canastilla de plástico limpia y desinfectada.																																
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																																
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307, Res. Min Protección social 5109 de 2005.																																
Requisito Específico	No aplica																																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																																
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		26/12/2012																															
		COD LMFT - 6215																															