INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Fecha: 04 de enero de 2019

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Sur

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin suplir las necesidades logísticas a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos requiere contratar el suministro de Carnes, pescado, derivados cárnicos y productos lácteos relacionados con la naturaleza de los Contratos Interadministrativos No. 002-JOLA-2018 y No. 029-DIADQ-DIPER-2018 celebrados entre la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES y el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- ARMADA NACIONAL y EJERCITO NACIONAL respectivamente.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur, es la encargada de abastecer a las unidades de la Armada Nacional y Ejercito Nacional que se encuentran en esta zona del país, específicamente en los departamentos de Putumayo y Caquetá, unidades militares que se encuentran destacadas en las zonas aledañas a los ríos, afluente fluvial de la región y vías de acceso de la misma por que no se cuenta con carreteras.

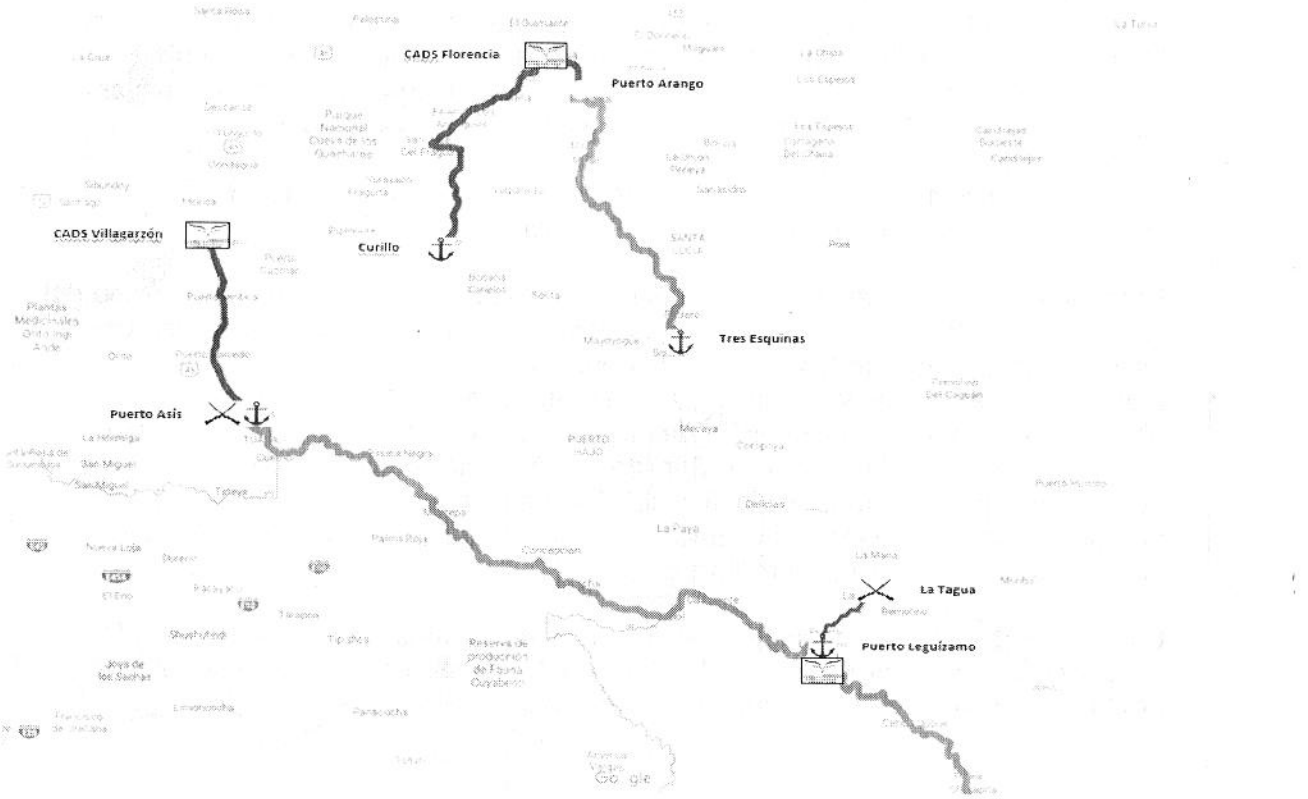


Figura 1: Responsabilidad Regional Sur y líneas de abastecimiento

Es importante mencionar que el Río Putumayo, el cual es la principal arteria fluvial del municipio, tiene épocas donde los niveles del agua descienden y la constante movilidad por el río se ve afectada, dado que el común denominador de llegada de las embarcaciones a Puerto Leguízamo (Putumayo) con mercancía para el abastecimiento general del municipio es de 8 días, lo cual se puede ver afectado hasta por 12 días. Sin embargo este es un factor de riesgo a considerar dentro del estudio, el cual debe ser asumido por el contratista.

Para suplir con las necesidades de alimentación y abastecimientos esta Regional, requiere realizar la contratación de Carnes, pescado, derivados cárnicos y productos lácteos, que se suministren a las unidades militares, dando cabal y estricto cumplimiento a los objetos de los contratos interadministrativos de suministro suscritos con la Agencia Logística. Las unidades abastecidas por esta regional en promedio mensual son las siguientes:

UNIDAD	CANTIDAD HOMBRES
BFIM33	110
BFIM30	980
BN3	267
GRUCONS	25
FFS	45
FNS	60
BISOL 49	606
TOTAL	**2.093**

Así las cosas esta Regional, tiene como obligación atender en total 2.093 hombres de las Fuerzas Militares aproximadamente de manera mensual, siendo una cantidad significativa, para la entrega de productos cárnicos y sus derivados y productos lácteos y sus derivados para asi contribuir a la moral de la tropa para llevar de manera segura y de alta calidad todos los productos.

Los productos Cárnicos y sus derivados y los productos lácteos tienen una demanda considerable por las unidades militares acantonadas en el área de jurisdicción de la Regional Sur de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Se hace necesario adelantar un proceso contractual Selección Abreviada de Menor Cuantía por valor de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 420.000.000.oo) incluido IVA y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos a que haya lugar. que permita apoyar a las unidades militares del área de jurisdicción de la Regional Sur, a través del suministro de productos de Carnes, pescado, derivados cárnicos y productos lácteos en condiciones de oportunidad, eficiencia y eficacia ante los requerimientos que dichas unidades hagan, previendo además que son productos alimenticios básicos en la dieta del personal militar.

Para esta región del país la cual se encuentra ubicada en el triángulo amazónico del continente suramericano, los abastecimientos en su gran mayoría se realizan a través de vía fluvial, teniendo en cuenta que los ríos son las principales vías de acceso, por ende de esta manera transita todo el comercio de la región, así las cosas para el municipio de Puerto Leguízamo (Putumayo) donde se encuentran destacadas las unidades militares, que hacen parte de la responsabilidad de la Regional Sur de la Agencia Logística de las fuerzas Militares. el abastecimiento se hará por vía fluvial; el comercio de la región tiene los mecanismos y la logística para realizar todo el movimiento que requiere la Regional Sur para satisfacer las necesidades de las unidades militares.

En consecuencia, para cumplir con los abastecimientos de las unidades Militares y demás entidades adscritas al Ministerio de Defensa Nacional, se necesita contratar el suministro de productos cárnicos y sus derivados y productos lácteos y sus derivados, dado que la Agencia

Logística de Las Fuerzas Militares suscribió contratos interadministrativos con el MINISTERIO DE DEFENSA, ARMADA NACIONAL y EJÉRCITO NACIONAL, por lo tanto, es necesario contratar dicho suministro, por valor de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 420.000.000.oo) incluido IVA y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos a que haya lugar, para poder realizar los aprovisionamientos de manera ágil y con ello lograr el normal funcionamiento y ejecución de las operaciones que son constantes en las Unidades Tácticas de Armada y Ejército. Conforme lo antes expuesto, se hace necesario contratar con un proveedor que suministre efectivamente los productos objeto del contrato que se está desarrollando, siempre que cumpla con todos los requisitos técnicos, económicos y jurídicos exigidos por la ley.

ANTECEDENTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin "Suministrar bienes y servicios a través de la producción, adquisición, almacenamiento y distribución, para satisfacer las necesidades de las Fuerzas y el sector defensa y entidades adscritas y/o vinculadas al Ministerio de Defensa en todo el territorio nacional" ha realizado en vigencias anteriores el suministro de productos cárnicos y sus derivados y productos lácteos y sus derivados, a través del contrato interadministrativo firmado entre la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y el Ministerio de Defensa Nacional, para suministrar a las unidades de Armada Nacional y Ejercito Nacional, entre otros.

Por lo tanto, es necesario contratar el suministro de productos cárnicos y sus derivados y productos lácteos y sus derivados, para poder realizar los aprovisionamientos de manera ágil y con ello lograr el normal funcionamiento y ejecución de las operaciones que son constantes en las Unidades Tácticas de la Armada Nacional y Ejército Nacional. Teniendo en cuenta que la jurisdicción de difícil acceso la poca navegabilidad del río, los botes llegan cada ocho días, es preciso mencionar que actualmente el Comedor de la Base Naval ARC Leguízamo que es la unidad militar principalmente abastecida, no cuenta con un cuarto frío para conservación de sus productos se ve la regional en la obligación de entregar productos diariamente lo cual es cubierto por el contratista. Cumpliendo con todos los requisitos técnicos, económicos y jurídicos exigidos por la ley.

La Regional Sur, de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares para el presente análisis económico, empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones con el fin de realizar un estudio comparativo y determinar un precio ponderado de los productos a contratar de acuerdo a su valor unitario; para ello se solicitó a diferentes proveedores con capacidad financiera y económica para abastecer los suministros objeto del contrato, quienes emitieron las cotizaciones con las cuales se busca fijar los parámetros que se tendrán en cuenta con el fin de elaborar el estudio de mercado.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
013-009-2017	Se cumplió al 100% el suministro en los sitios establecidos en el contrato.
013-025-2018	Actualmente en ejecución.

OBJETO A CONTRATAR

"SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO, SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CENTRO DE

ABASTECIMIENTOS, DISTRIBUCIÓN Y SERVICIOS CAD`S DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES DE LA REGIONAL SUR"

CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

El (Servicio) objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios: UNSPSC como se indica a continuación:

Cuenta	Subcuenta	Objeto	Ordinal	Subordinal	Ítem	Subítem 1	Subítem 2	NOMBRE CUENTA
5	1	1	2					PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO, TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO

Fuente: https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO: PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE DE RES PARA ASAR, FREÍR, PLANCHA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001051 / 200001052 / 200000926 / 200001105 200001100 / 200000385 / 200000745 / 200000148
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color caracteristicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freír, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	El producto debe estar por porciones mínimas de 125 g. – SAP 200000426 Lomo de brazo de res – SAP 200000112 Bola de brazo de res – SAP 200001374 Lomo de aguja de res – SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res – SAP 200000568 Bola de pierna de res – SAP 200001371 Centro de pierna de res – SAP 200001368 Cadera de res – SAP 200001370 Bota de res
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas"* y *"grasa"*, y se incluye: "*El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros*"...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."*

En el rotulado se retira "Artículo 42".

- Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

		tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007

PROCESO						
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3			
		Fecha:	10	04	2017	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	200000560 / 200001369 / 200001362 / 200000158 200001372 / 200001373 / 200000154
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, colita de cadera, muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % / 55 / 70 Grasa % / - / 30 Proteína % / 15 / -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARÁMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) / - / 100 E Coli O157:H7 / Ausencia Salmonella UFC/25g / Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000560 Pecho – SAP 200001369 Paletero – SAP 200001362 colita de cadera – SAP 200000158 Muchacho – SAP 200001372 Cogote – SAP 200001373 Murillo – SAP 200000154 Sobrebarriga
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"libre de tejido conectivo, nervios y grasa"* y se incluye *"El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"*...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2019	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2019	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2019	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2019	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	200000153 /200000156
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

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

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013 o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	– SAP 200000153 Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. – SAP 200000156 Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos refrigerado; el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "*libres de grasa*", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	20
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios* y *"grasa"* y se incluye: "*El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros*"...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS",* se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES – La unión de nuestras Fuerzas	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREÍR, PLANCHA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000428 / 200000624
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda) correspondientes al cuarto trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % / 55 / 70 Grasa % / - / 30 Proteína % / 15 / -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARÁMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) / - / 100 E Coli O157:H7 / Ausencia Salmonella UFC/25g / Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013 o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	– SAP 200000428 Lomo fino porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000624 Punta de anca porciones mínimas de 125 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"

		– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito** / **Valor**: pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1; Formol Negativa; Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo**: Humedad % 55 70; Grasa % - 30; Proteína % 15 -

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas"* y *"grasa"*, y se incluye: "*El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros*"...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."*

En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	COSTILLA DE RES

REQUISITOS GENERALES	Código	200000219
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

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

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	La Carne debe provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blande, firme al tacto y superficie sin bravosidad.
	Contenido	El producto debe estar en porciones mínimas de 125 g.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C

		a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"exceso de grasa"*, y se incluye: "*sebo*"

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

REQUISITOS GENERALES	Código	200001361 / 200000442 / 200000556 / 200001362 / 200000367
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano como lengua (limpia), mano de res (pata de res picada), cola de res (picada), Hueso carnudo (picado).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	-	10
Grasa %	-	10
Proteína %	5	

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorios:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, sin sebo, libres de materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.
	Contenido	El producto se requiere así: – SAP 200001361 Lengua en porciones por 100 gr. – SAP 200000442 Mano de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200000556 Pata de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200001362 Cola de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg. Picada – SAP 200000367 Hueso carnudo: Bolsa de 5 Kilos picado
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación refrigerado – SAP 200001361 Lengua en porciones por 100 gr. – SAP 200000442 Mano de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200000556 Pata de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200001362 Cola de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg. Picada – SAP 200000367 Hueso carnudo: Bolsa de 5 Kilos picado El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De

		ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Se requiere el producto empacado en Bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bolsa bien sellada. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días refrigerados.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Comestibles: lengua, mano de res (pata de res), cola de res, hueso carnudo, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	-	10
Grasa %	-	10
Proteína %	5	

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"grasa"* y se incluye *"sin sebo"* toda vez que son características inherentes a la naturaleza del producto.

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."*

En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	VÍSCERAS DE BOVINO

REQUISITOS GENERALES	Código	200000365/ 200000607/ 200000138
	Clasificación	VÍSCERAS DE BOVINO
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorios:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.
	Contenido	El contenido será el siguiente según necesidad: – SAP 200000365 Hígado: debe estar en porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000607 Pulmones (bofe): se requiere mínimo 1 kg. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: – SAP 200000365 Hígado: empacado al vacío en bolsas con un peso neto de 5 Kg. – SAP 200000607 Pulmones (Bofe): Empacado al vacío con el peso exigido. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): bolsa de 5 kg en trozos de peso entre 5 a 10 gr. El producto debe ser entregado refrigerado en canastilla plástica limpia y

		desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Bolsa bien sellada. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa." y se cambia por "sebo", toda vez que son características inherentes a la naturaleza del producto.

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el empaque se incluye: Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PORCINA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001377 / 200000427 / 200000190 / 200001376 / 200000568 200001375 / 200001378 / 200000218 / 200000708 / 200000578
	Clasificación	CARNE PORCINA
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

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

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
	Contenido	El producto debe estar en porciones mínimas de: – SAP 200001377 Cabeza de lomo: 125 gr – SAP 200000427 Lomo limpio: 125 gr – SAP 200000190 Chuleta: 125 gr – SAP200001376 Brazo: 125 gr – SAP 200000568 bola de pierna: 50 gr y 125 gr – SAP 200001375 bota de pierna: 125 gr – SAP 200001378 centro de pierna: 125 gr – SAP 200000218 Costilla: 125 gr – SAP 200000708 Tocino: 50 gr y 67 gr – SAP 200000578 Pezuña de cerdo: 33 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con porciones de acuerdo al corte de la carne, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida contada a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez (10) días en Refrigeración (0 ° C a 4 ° C).

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.

2

Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5,4 - 6,1

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
Recuento *Sthaphylococus aureus* coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	5	0	0	0
Detección de *Listeria monocytogenes* / 25 g	5	0	0	0

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"grasa"* y se incluye: "*sebo*"...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."*

En el rotulado se retira "Artículo 42".

- Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE POLLO

REQUISITOS GENERALES	Código	200000593 / 200000561 / 200000562 / 200001367 200000595 / 200000494 / 200000569 / 200001364 / 200000029
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del genero Gallus, de domesticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITO — LIMITE MAXIMO Nitrógeno volátil total — 30 m / 100 gr pH a 20°C — 5,4 a 7,0
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	n	m	M	c
Recuento *Escherichia coli* biotipo1	13	220	1 500	3
Detección de *Salmonella* /25 ml [1]	5	p(*)	-	1
Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp [2]	-	-	-	-

1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.
p(*) = Presencia
2 Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional

En donde:
n: número de muestras por examinar
m: indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

	Requisitos Nutricionales	No aplica

	Otras caracteristicas del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, **El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de pollo marinado.**
	Contenido	Pesos Mínimos: – SAP 200000593 Pollo entero sin vísceras: mínimo 1400 gr. – SAP 200000561 Pechuga con hueso y piel: porciones entre 400 y 500 gr – SAP 200000562 Pechuga sin hueso y piel (Filete): 175 gr – SAP 200001367 Cuarto Trasero (Pierna pernil) con rabadilla: 350 gr – SAP 200000595 Cuarto Trasero (Pierna pernil) sin rabadilla: 350 gr – SAP 200000494 Muslo: 175 gr – SAP 200000569 Contra muslo sin rabadilla: 175 gr – SAP 200001364 Contra muslo con rabadilla: 175 gr – SAP 200000029 Alas sin costillar: 100 gr
	Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007, NTC 3644 última actualización.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	– SAP 200000593 Pollo entero sin vísceras: debe ser entregado en bolsa de polietileno según peso exigido – SAP 200000561 Pechuga con hueso y piel: Bolsa de polietileno de 10 kg, cada porción debe tener un peso entre 400 gr (25 porciones) y 500 gr (20 porciones) – SAP 200000562 Pechuga sin hueso y piel (Filete): Bolsa por 20 unidades de 175 gr – SAP 200001367 Cuarto Trasero (Pierna pernil) con rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr – SAP 200000595 Cuarto Trasero (Pierna pernil) sin rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr – SAP 200000494 Muslo: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u. – SAP 200000569 Contra muslo sin rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u – SAP 200001364 Contra muslo con rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u – SAP 200000029 Alas sin costillar: Bolsa por 50 unidades mínimo de 100 gr c/u.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: – Garantizar el mantenimiento de la cadena de frio del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. – Refrigeración de los productos entre 0 °C y 4 °C – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE

		ALIMENTOS" – Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. – Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a 18°C), para los casos que requieran transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificación HACCP – Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así: **Antes:** REQUISITO: Nitrógeno Vólatil Total — LIMITE MAXIMO: 30 mg / 100 gr REQUISITO: Formol — LIMITE MAXIMO: Negativo REQUISITO: pH a 20°C — LIMITE MAXIMO: 5,4 - 6,1 **Ahora:** REQUISITO: Nitrógeno volátil total — LIMITE MAXIMO: 30 m / 100 gr REQUISITO: pH a 20°C — LIMITE MAXIMO: 5,4 a 7,0

Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
Recuento Sthephylococus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0
Detección de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0

PARÁMETROS	n	m	M	c
Recuento *Escherichia coli* biotipo1	13	220	1 500	3
Detección de *Salmonella* /25 ml [1]	5	p(*)	-	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp [2]	-	-	-	-

1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.
p(*) = Presencia
2 Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional

En donde:

n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:

El proveedor debe certificar:
- Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA.
- Certificación HACCP
- Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	VÍSCERAS DE BOVINO

REQUISITOS GENERALES	Código	200000365/ 200000607/ 200000138
	Clasificación	VÍSCERAS DE BOVINO
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorios:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.
	Contenido	El contenido será el siguiente según necesidad: – SAP 200000365 Hígado: debe estar en porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000607 Pulmones (bofe): se requiere mínimo 1 kg. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: – SAP 200000365 Hígado: empacado al vacio en bolsas con un peso neto de 5 Kg. – SAP 200000607 Pulmones (Bofe): Empacado al vacío con el peso exigido. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): bolsa de 5 kg en trozos de peso entre 5 a 10 gr. El producto debe ser entregado refrigerado en canastilla plástica limpia y

		desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Bolsa bien sellada. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa." y se cambia por "sebo", toda vez que son características inherentes a la naturaleza del producto.

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el empaque se incluye: Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO A ADQUIRIR

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR

El oferente deberá cumplir con el diligenciamiento y presentación de certificados, junto con la oferta, el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta, debidamente firmado por el representante legal o propietario del establecimiento de comercio, en el que exprese su intención de hacer cumplir con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, este formulario será verificado por el Comité Técnico evaluador aplicando el criterio de cumple o no cumple.

NORMATIVIDAD APLICABLE

ANEXO "B"

ANÁLISIS DEL SECTOR DE VIVERES PARA EL ESTUDIO PREVIO EN EL PROCESO PRECONTRACTUAL PARA LA ADQUISICIÓN CARNES, PESCADO, DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS.

2.1. *Análisis del Sector Económico:*

De acuerdo a lo dispuesto en el Articulo 15 del Decreto 1510 de 2013, 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.

MUNICIPIO DE PUERTO LEGUÍZAMO PUTUMAYO:

Economía del Municipio de Puerto Leguízamo:

Según análisis de la Alcaldía de Puerto Leguízamo[1], la economía del municipio se basa en:

Agricultura: entre los principales productos agrícolas se destaca los cultivos de plátano, yuca, arroz, maíz, caña, chontaduro y piña. Cabe resaltar que actualmente esta actividad es de subsistencia.

Actividades Pecuarias: se considera una de las actividades más importantes del municipio, puesto que además de ser una actividad generadora de alimentos para las familias, se convierten en una de las principales generadoras de ingresos a través de la venta de dicho producto. La ganadería se convierte en la actividad más importante de esta práctica. En menor proporción se encuentran las actividades de porcicultura, avicultura y piscicultura, que se desarrollan fundamentalmente para el consumo doméstico.

El sector terciario, o de los servicios es el más dinámico de la economía, destacándose la oferta de servicios por parte de Armada Nacional, El Batallón de Selva 49 JBSO y la Alcaldía Municipal de Leguízamo. En este sector también se ubican los servicios institucionales.

Oferta de carnes y procesados:

[1] ALCALDIA MUNICIPAL PUERTO LEGUIZAMO
http://puertoleguizamo-putumayo.gov.co/informacion_general.shtml

En el Municipio de Puerto Leguízamo Putumayo, no existen como tal grandes empresas productoras o distribuidoras de productos cárnicos y procesado, sino pequeños supermercados y expendios de carnes los cuales abastecen la población del Municipio .El mercado del Sector en gran parte está representado por tiendas y pequeños autoservicios. De igual manera, existe un conjunto bastante voluminoso de microempresarios que distribuyen o comercializan productos de la canasta familiar que no tienen el desarrollo tecnológico, productivo y ocupacional que haga peso dentro de un sector de crecimiento. Es de resaltar que las tiendas y supermercados se abastecen por medio de unos tres o cuatro grandes distribuidores provenientes de ciudades como Cali, Neiva, Bogotá entre otros.

Demanda de carnes y procesados:

La demanda de productos cárnicos y sus respectivos derivados en el Municipio de Puerto Leguízamo, no es de gran volumen teniendo en cuenta su **población**[2] que es aproximadamente 30.400 habitantes incluidos desplazados y comunidades indígenas.

Condiciones especiales de transporte y costos

El Municipio de Puerto Leguízamo no tiene vías o carreteras que lo comuniquen con el resto del país, por lo que el medio utilizado para el transporte de mercancías es el transporte fluvial. Es importante destacar que la distancia por vía fluvial del centro urbano más cercano está a 400 kilómetros de distancia aproximadamente, que es el Municipio de Puerto Asís Putumayo, siendo el Municipio más cercano y por ello es el puente de comunicación para el resto del territorio Nacional, lugar como epicentro del abastecimiento de gran mayoría de productos, la cual debe ser transportado desde dicho lugar, con una duración aproximada de Tres (3) días teniendo buenas condiciones de navegabilidad; sin embargo durante el año se puede presentar en el caudal del rio Putumayo disminución y dificultad para la navegabilidad, aumentando el número de días del transporte hasta el doble de lo normal; Por otra parte, el transporte aéreo de mercancías es muy costoso y está sujeto a disponibilidad de cupo y a las variaciones de los vuelos; se hace un vuelo chárter semanalmente los días sábado.

Es de resaltar que el otro centro urbano de donde se transporta mercancía es del departamento del Caquetá específicamente de Florencia (su capital) donde la modalidad de transporte también es fluvial a través del Rio Caquetá.

Las condiciones especiales de transporte del municipio de Puerto Leguízamo antes analizadas, tienen un impacto en costos, precios y tiempos de entrega ya que para las coordinaciones logísticas de entrega y recepción de los productos se debe incurrir en gastos de cargue y descargue, tanto en el Muelle Principal de la Ciudad de Puerto Asís, como en Puerto Leguízamo.

Análisis del sector en otras ciudades influyentes en el Putumayo:

Teniendo en cuenta circunstancias anteriores se hace necesario analizar el objeto a contratar teniendo en cuenta las principales ciudades de origen de los proveedores influyentes que surten de productos cárnicos y procesados a la región. Así las cosas, para el presente análisis se toman el departamento del Huila y Florencia Caquetá.

Regulación

El sector económico al cual pertenecen los productos cárnicos y sus respectivos derivados, es el sector secundario o industrial. Desde la perspectiva legal, el precio de las carnes, pollo y pescado se encuentran exentos de IVA y sus respectivos derivados se encuentran gravados con

---

[2] Plan de Desarrollo "Leguízamo Incluyente" Del Municipio de Leguízamo – Periodo de Gobierno 2012 – 2015"

un IVA del 5% y 19% y se encuentran reguladas por el Gobierno Nacional a través de la Ley 1607 de 2012 y Estatuto Tributario de Colombia.

EXPERIENCIA REQUERIDA

Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y servicios IGUALES O SIMILARES a los que busca adquirir con el proceso contractual. Para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación en razón a la cuantía del contrato y su objeto, los consecutivos registrados en el registro único de proponentes "RUP" que deben ser identificados con el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel, como Productor, comercializador y/o distribuidor de los productos cuyo objeto sea el establecido en la convocatoria.
Los criterios de verificación y evaluación para cada ítem se tomarán de la siguiente manera:

Cuenta	Subcuenta	Objeto	Ordinal	Subordinal	Ítem	Subítem 1	Subítem 2	NOMBRE CUENTA
5	1	1	2					PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO, TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con contratos ejecutados o en ejecución que tengan relación con el objeto a contratar, o cinco (05) actas de liquidación por un valor igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso que estén identificados y que tengan relación con el objeto a contratar.

Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:
a) Objeto del contrato.
b) Valor.
c) Nombre o razón social del contratista
d) Nombre o razón social del contratante
e) Fecha de iniciación y terminación del contrato

Experiencia en el sector Privado:
Para efectos del sector privado la experiencia se acreditará con contratos y/o copias de factura(s) cambiaria(s) de compraventa que tengan relación con el objeto a contratar donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante, cuya sumatoria deberá ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso.

El proponente debe acreditar experiencia con copias de certificaciones de los contratos ejecutados o en ejecución, para el caso del sector público.

Nota: La validación de la experiencia se realizará con la información registrada en el formulario "Acreditación de la experiencia", la cual debe ser concorde a las copias de los contratos suministrados y a la cámara de comercio y el RUP, de no registrarse en el formulario NO SERA TENIDA EN CUENTA.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL

Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia, al menos uno de sus integrantes debe certificar mínimo el cincuenta por ciento

(50%) de la experiencia solicitada. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) de los requisitos solicitados.
Cuando las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, pero en tal caso sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o de uno de sus miembros, aquella referida al porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad.
Igualmente, el proponente deberá declarar bajo la gravedad de juramento que la experiencia que acredita corresponde exactamente a la venta de los bienes desarrollados por él de manera directa, o que se han desarrollado mediante subcontratos, pero asumiendo directamente la responsabilidad por los mismos.

LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO

LUGAR DE EJECUCIÓN:

UNIDAD MILITAR	LUGAR
BATALLÓN FLUVIAL DE INFANTERÍA DE MARINA No. 30 (BFIM30)	COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN BN3 EN PUERTO LEGUÍZAMO (PUTUMAYO)
BASE NAVAL ARC "LEGUÍZAMO" (BN3)	COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN BN3 EN PUERTO LEGUÍZAMO (PUTUMAYO)
BATALLÓN FLUVIAL DE INFANTERÍA DE MARINA No. 33 (BFIM33)	CORREGIMIENTO LA TAGUA (PUTUMAYO)
BATALLON DE SELVA No.49	CORREGIMIENTO LA TAGUA (PUTUMAYO)

NOTA: El oferente adjudicatario deberá hacer la entrega del requerimiento en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas (48) siguientes al recibido del mismo para la entrega de los víveres; en los sitios de entrega anteriormente relacionados.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del nuevo proceso de Selección de Menor Cuantía es hasta 31 de Diciembre de 2019 o hasta agotar presupuesto lo que primero ocurra, Incluido IVA y demás impuestos tasas y contribuciones. Para adjudicar el valor de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 420.000.000.oo) para suministrar a partir del 01 enero de 2019. Esto permitirá dar cumplimiento al contrato interadministrativo que se encuentra suscrito y otros que se llegaran a celebrar con el Ministerio de Defensa, Ejercito Nacional y Armada Nacional o de orden Gubernamental de requerirse.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

ADJUDICACION:

La adjudicación será Total por el valor de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 420.000.000.oo), para suministrar a partir del 01 enero de 2019 y hasta 31 de diciembre de 2019 o hasta agotar presupuesto lo que primero ocurra, Incluido IVA y demás impuestos tasas y contribuciones.

En consecuencia, los proponentes deben presentar su oferta dando cabal cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos y OFERTAR la totalidad de los ítems, sitios de entrega y servicios previstos en el ANEXO A: Especificaciones Técnicas

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares efectuara pagos parciales contra entrega dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación completa de los documentos y trámites administrativos y financieros a que haya lugar, relacionados a continuación:

- Acta de recibo parcial a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el supervisor del contrato y el **CONTRATISTA** o su delegado, debidamente autorizado mediante oficio, donde constará la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.
- Certificado y planilla de pago a los sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente, y certificación o constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual.
- Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617 del Estatuto Tributario, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002. En el evento en que se encuentren obligados a generar factura por el mecanismo electrónico según resolución de la DIAN, dicho documento deberá ser allegado por este medio.
- El Contratista presentará Certificación Bancaria, para efectos de consignación, donde contenga: Nombre o Razón Social, Número de Nit, Entidad Financiera, Número de cuenta y clase de Cuenta (ahorros o corriente).

NOTA 1: LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - REGIONAL SUR 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 modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.
NOTA 2: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).
NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

- Suministrar los bienes objeto del contrato, con calidad, en los plazos y/o sitios de entrega acordados, siguiendo los parámetros de seguridad, cuidados y/o procedimientos técnicos establecidos para el abastecimiento de Víveres, teniendo en cuenta las variaciones que informe la Agencia Logística.

- Garantizar el cumplimiento de las características técnicas de operación y seguridad de los equipos de suministro de víveres, los cuales se deben ajustar a los requerimientos y disposiciones legales vigentes.

- El CONTRATISTA, debe garantizar la entrega de los bienes objeto del contrato en los ítems establecidos, garantizando la reserva de la información.
- El Contratista debe garantizar el almacenamiento distribuido que consiste en mantener disponibilidad de los bienes objeto del contrato en la zona adjudicada o donde lo requiera la AGENCIA LOGISTICA.
- Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato antes de 12 horas contadas a partir de que se le informe la novedad (Previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGÍSTICA y aprobación del ordenador del gasto).
- Asesorar técnica, operativa y comercialmente en la prestación del servicio, con una atención personalizada y directa, suministrando información en forma ágil, confiable, en tiempo real. Cualquier mejora que el CONTRATISTA realice al sistema de distribución será informada y no ocasionará costos adicionales al contrato.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- Facilitar las funciones del supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del presente contrato.
- El CONTRATISTA debe realizar el cargue y publicación de las garantías y aprobar el contrato a través del link del proceso por la plataforma transaccional del SECOP II.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGISTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.
- En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el contratista deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales hasta la liquidación del presente contrato.
- El contratista deberá mantener una reserva estratégica con el fin de evitar el desabastecimiento, es decir que debe cumplir con los requerimientos que realice el supervisor del contrato de la Agencia Logística de las fuerzas militares y no podrá cancelar el suministro, existiendo previa autorización.
- El contratista no podrá realizar ninguna entrega sin previa autorización del supervisor, de lo contrario él acarreará con los costos.
- El contratista deberá entregar los certificados pertinentes en cumplimiento de la normatividad vigente expedida por el ministerio de Salud, INVIMA o autoridad ambiental pertinente, estos certificados deberán ser entregados a la agencia logística de las fuerzas militares cuando lo requiera el supervisor.
- Garantizar el suministro de Víveres en caso de escasez en el mercado o en caso de cortes de energía y dando alta prioridad a las unidades a abastecer.
- Se deben cumplir, además, todas las normas estipuladas en el decreto 1073 de 2015 en lo referente a transporte, almacenamiento y protección del medio ambiente o las normas que para esto dicten otras entidades gubernamentales. Para el caso de trasporte de combustible el oferente deberá garantizar que se hará en condiciones óptimas y vehículo con documentos en regla de acuerdo con el Ministerio de Trasporte, preferiblemente de modelo 2010 en adelante, toda vez, que es importante destacar el cumplimiento de las

normas de tránsito y seguridad para el abastecimiento de Víveres, en el suministro de las unidades militares por parte de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur.

- Las demás incluidas en el ASPECTO TÉCNICO

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

N	1	2	3	4	5	6	7	8
Clase	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	ESPECÍFICO
Fuente	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
Etapa	PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/ EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	CONTRATACIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	CONTRATACIÓN	CONTRATACIÓN	PLANEACICONTRATACIÓNE ON /SELECCIÓN/ JECUCIÓN
Tipo	ECONÓMICO	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	ECONÓMICO
Descripción	VARIACIÓN DE PRECIOS DE ACUERDO A REGULACIÓN	ACCIDENTALIDAD	NO APORTE DEL ADJUDICATARIO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES	INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES	NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	RETIRAR LA OFERTA DESPUÉS DEL CIERRE DEL PROCESO	ESCASEZ DE COMBUSTIBLES, MATERIAS PRIMAS O INSUMOS
Consecuencia de la ocurrencia del evento	MAYOR O MENOR CANTIDADES ADQUIRIDAS	PERJUICIOS AMBIENTALES	NO LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL Y VIOLACIÓN DE LOS DERECHOS LABORALES POR PARTE DEL CONTRATISTA	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO E INCUMPLIMIENTO A LA MISIÓN INSTITUCIONAL	RETRASO EN LA ETAPA PRECONTRACTUAL	AUMENTO DE LOS PRECIOS POR MAYOR O MENOR OFERTA
Probabilidad	5	1	1	2	1	1	1	2
Impacto	1	5	1	2	1	1	1	2
Valoración	6	6	2	4	2	2	2	4
Categoría	ALTO	ALTO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
¿A quién se le asigna?	ALFM-CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	ALFM-CONTRATISTA
Tratamiento/Control a ser implementado	VERIFICACIÓN DE LA FLUCTUACIÓN DE LOSA PRECIOS	SEGUIMIENTO A LA ENTREGA	GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	GARANTÍA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTÍA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	PREVISIÓN DE LA OCURRENCIA
Impacto después del tratamiento: Probabilidad	5	1	1	2	1	1	1	2
Impacto después del tratamiento: Impacto	1	5	1	2	1	1	1	2
Impacto después del tratamiento: Valoración	6	6	2	4	2	2	2	4
Impacto después del tratamiento: Categoría	ALTO	ALTO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
¿Afecta la ejecución del contrato?	NO	SI	NO	SI	SI	SI	NO	SI
Responsable por implementar el tratamiento	ALFM	ALFM	COORDINACION DE CONTRATOS	SUPERVISOR	SUPERVISOR	COORDINACIÓN DE CONTRATOS	DIRECCIÓN DE CONTRATOS	ALFM - CONTRATISTA
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019
Monitoreo y revisión: ¿Cómo se realiza el monitoreo?	VERIFICACIÓN RESOLUCIÓN MODIFICACIÓN DE PRECIOS	COMUNICACIÓN PERMANENTE CON EL CONTRATISTA	APORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	INFORME DE SUPERVISIÓN	INFORME DE SUPERVISIÓN	CONTRATO SUSCRITO	HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN
Monitoreo y revisión: Periodicidad	SEMANA	CONTRA ENTREGA	DIARIO	MENSUAL	MENSUAL	DIARIO	DIARIO	DIARIO

9	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	VÍAS DE ACCESO	AUMENTO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	VERIFICACIÓN DE LA PERIODICIDAD DE LA OCURRENCIA	3	3	6	ALTO	SI	ALFM - CONTRATISTA	01/01/2019	31/12/2019	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	DIARIO
10	ESPECÍFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	REGULATORIO	CAMBIO DE NORMATIVIDAD	EROGACIONES QUE INCURRAN EN MATERIA DE COMBUSTIBLES	2	4	6	ALTO	ALFM - CONTRATISTA	VERIFICACIÓN NORMATIVIDAD	2	4	6	ALTO	SI	ALFM - CONTRATISTA	01/01/2019	31/12/2019	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	DIARIO
11	ESPECÍFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	FINANCIERA	VARIACIÓN DE PRECIOS Y NORMATIVIDAD	FALTA DE LIQUIDEZ Y CONDICIONES DE FINANCIACIÓN	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA	ANÁLISIS PARA LA MODIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES CONTRACTUALES	3	4	7	ALTO	SI	CONTRATISTA	01/01/2019	31/12/2019	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN PERMANENTE CON EL PROVEEDOR	DIARIO
12	ESPECÍFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	REGULATORIO	CAMBIO DE LEGISLACIÓN TRIBUTARIA	NUEVOS TRIBUTOS ESTABLECIDOS	2	4	6	ALTO	ALFM - CONTRATISTA	VERIFICACIÓN NORMATIVIDAD TRIBUTARIA	2	4	6	ALTO	SI	ALFM - CONTRATISTA	01/01/2019	31/12/2019	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	DIARIO
13	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	FALTA DE CALIDAD DEL BIEN A CONTRATAR	DEFICIENCIA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD EN EL MOMENTO DE RECIBO	3	5	8	EXTREMO	SI	CONTRATISTA	01/01/2019	31/12/2019	REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD	EN EL MOMENTO DE RECIBIR

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

(De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que conste su inclusión. ☐

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados ☐

Licencias ☐

Permisos Ambientales ☐

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

Cotizaciones de combustibles para estudio de mercado ☐

OTROS BIENES /SERVICIOS

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

Elaboró: PD Francisco Javier Merlano Baleta
Coordinador de Abastecimientos Bienes y Servicios

Aprobó: TN Maria Alexandra Silva Ternera
Directora Agencia Logística Regional Sur