INFORME TECNICO PARA CONTRATACION

FECHA: 17 de noviembre del 2022

DEPENDENCIA: Catering

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Llanos Orientales

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios, requiere el **"APROVISIONAMIENTO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"** con el propósito de satisfacer las necesidades de los militares que están prestando sus servicios.

De acuerdo al Capítulo II del Decreto No. 4746 del 30 de diciembre de 2005 y modificado mediante Decreto 1753 del 27/10/2017, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares tiene por objeto "…ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requeridos para atender las necesidades de las Fuerzas Militares…" y dentro de sus funciones generales de acuerdo al Numeral 6 del Artículo 7 del Capítulo II del mismo Decreto: "…Administrar casinos, cámaras de oficiales y suboficiales, ranchos de tropa, almacenes, tiendas y demás actividades que procuren el bienestar del personal de las Fuerzas Militares, cuando las normas legales así lo permitan…". En virtud de este Decreto la Regional Llanos Orientales, para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos, respecto a los requerimientos de las Unidades Militares, requiere adquirir "**APROVISIONAMIENTO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"** que satisfagan los requerimientos puntuales, a través de los consolidados de cada Unidad, dando Cumplimiento a los contratos interadministrativos celebrados entre las Fuerzas Militares y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es el "Suministro de estancias alimenticias para el personal de soldados de las Fuerzas Militares", motivo por el cual se hace pertinente adelantar el respectivo proceso de contratación.

Así mismo la ejecución de los respectivos contratos, irá de acuerdo a los contratos interadministrativos que celebra la Agencia Logística con las Fuerzas Militares, los cuales sirven de sustento para una ejecución parcial o total de los subcontratos que realiza la entidad, como lo es el presente proceso a celebrar y ejecutar

NOTA: Consecuentemente a lo anterior la ejecución del presente proceso dependerá exclusivamente de los requerimientos y necesidades de las Unidades Militares.

ANTECEDENTES

Contrato Interadministrativo de **No. 029-DIADQ-DIPER-2022**, Ejercito Nacional cuyo objeto es: EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N.-EJÉRCITO NACIONAL, ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJÉRCITO NACIONAL, Y LOS DEMÁS CELEBRADOS CON POSTERIORIDAD A ESTE

QUE TENGAN EL MISMO OBJETO O SIMILITUD. Contrato Interadministrativo **No. 002-ARC-JOLAN-2022** Armada Nacional cuyo objeto es: "CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A,B,C,D,E,F,G,H,I DEL PROCESO DE CONTRATACION INTERADMINISTRATIVA y Contrato Interadministrativo **No. 295-00-A-COFAC-DILOS-2021** Fuerza Aérea cuyo objeto es: LA AGENCIA LOGÍSTICA se obliga con EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL a prestar "EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN QUE PRESTAN SU SERVICIO MILITAR OBLIGATORIO; EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ALFÉREZ, CADETES DISTINGUIDOS, ALUMNOS Y SOLDADOS QUE SEAN DESTINADOS EN COMISIÓN DEL SERVICIO POR ACTIVIDADES OPERACIONALES, ADMINISTRATIVAS Y CEREMONIALES, DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO". LO ANTERIOR DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS RELACIONADAS EN EL PRESENTE ESTUDIO PREVIO. LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE OBJETO CONTRACTUAL DEBERÁ CUMPLIR CON EL DECRETO 3075 DE 1997, LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL 2674 DE 2013, DEL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, EL DE MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y LA LEY 9 DE 1979, LAS NORMAS PARA LA HIGIENE Y ADECUADA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS APLICABLES PARA TODAS LAS PERSONAS QUE PARTICIPAN EN LA CADENA GASTRONÓMICA, LAS NORMAS PREVISTAS PARA EL EXPENDIO DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS Y NORMAS TÉCNICAS APLICABLES Y PARA LOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y MEDIOS DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE RIGEN EN LA MATERIA. Y LOS DEMÁS CELEBRADOS CON POSTERIORIDAD A ESTE QUE TENGAN EL MISMO OBJETO O SIMILITUD.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
SASI 009-003-2021	009-003-2021	Ejecutado 100%
SASI 009-003-2021	009-004-2021	Ejecutado 100%
SASI 009-003-2021	009-005-2021	Ejecutado 100%
SASI-009-013-2022	009-019-2022	En ejecución
SASI-009-013-2022	009-020-2022	En ejecución

OBJETO A CONTRATAR

APROVISIONAMIENTO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES

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

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

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	5020	502023	50202300	Bebidas no alcohólicas
E	50	5013	501317	50131700	Productos de leche y mantequilla
E	50	5013	501318	50131800	Queso

E	50	5019	501924	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
E	50	5019	501923	50192303	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
E	50	5030	503075	50307500	Subproductos de frutas frescas
E	50	5019	501925	50192500	Sándwiches y panecillos con relleno
E	50	5020	502023	50202301	Agua
E	50	5020	502023	50202302	Hielo
E	50	5018	501819	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

La determinación de las especificaciones técnicas de los productos que se relacionan a continuación, son las señaladas en el presente proceso, las cuales son las establecidas por la entidad.

DEPARTAMENTO DEL CASANARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML	UNIDAD
2	CITRUS PUNCH X 200 ML	UNIDAD
3	CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR	UNIDAD
4	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 30 GR	UNIDAD
5	LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD
6	BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD
7	HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO
8	QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO
9	YOGURT DE 150 ML	UNIDAD
10	AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML	UNIDAD
11	SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR	UNIDAD
12	PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR	KILO
13	YOGURT CON CEREAL X170 GR	UNIDAD
14	BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
15	BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML	UNIDAD
17	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
18	KUMIS EN BOLSA X 150 A 200 ML	UNIDAD
19	LECHE LARGA VIDA SABORIZADA X 200 ML	UNIDAD
20	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS X 4 UNIDADES	UNIDAD
21	GALLETA TIPO SODA X 27 GRAMOS X 3 UNIDADES	UNIDAD
22	GALLETA TIPO WAFER PAQUETE 3 A 4 UNIDADES	UNIDAD
23	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML	UNIDAD
2	CITRUS PUNCH X 200 ML	UNIDAD
3	CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR	UNIDAD
4	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 30 GR	UNIDAD
5	LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD
6	BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD
7	HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO
8	QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO
9	YOGURT DE 150 ML	UNIDAD
10	AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML	UNIDAD
11	SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR	UNIDAD
12	PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR	KILO
13	YOGURT CON CEREAL X170 GR	UNIDAD
14	BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
15	BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML	UNIDAD
17	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
18	KUMIS EN BOLSA X 150 A 200 ML	UNIDAD
19	LECHE LARGA VIDA SABORIZADA X 200 ML	UNIDAD
20	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS X 4 UNIDADES	UNIDAD
21	GALLETA TIPO SODA X 27 GRAMOS X 3 UNIDADES	UNIDAD
22	GALLETA TIPO WAFER PAQUETE 3 A 4 UNIDADES	UNIDAD
23	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

DEPARTAMENTO DEL VAUPES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML	UNIDAD
2	CITRUS PUNCH X 200 ML	UNIDAD
3	CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR	UNIDAD
4	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 30 GR	UNIDAD
5	LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD
6	BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD
7	HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO
8	QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO
9	YOGURT DE 150 ML	UNIDAD
10	AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML	UNIDAD
11	SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR	UNIDAD
12	PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR	KILO

13	YOGURT CON CEREAL X170 GR	UNIDAD
14	BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
15	BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML	UNIDAD
17	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
18	KUMIS EN BOLSA X 150 A 200 ML	UNIDAD
19	LECHE LARGA VIDA SABORIZADA X 200 ML	UNIDAD
20	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS X 4 UNIDADES	UNIDAD
21	GALLETA TIPO SODA X 27 GRAMOS X 3 UNIDADES	UNIDAD
22	GALLETA TIPO WAFER PAQUETE 3 A 4 UNIDADES	UNIDAD
23	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

De conformidad con el estatuto tributario los productos anteriormente mencionados están regulados por el Estatuto Tributario.

El oferente deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas del presente proceso, se debe dar cumplimiento a lo establecido en las fichas técnicas establecidas

Los pedidos los debe entregar el contratista en cada uno de los comedores de tropa según indicaciones de la Agencia Logística, La frecuencia de entrega en los diferentes comedores de tropa puede variar de acuerdo a las necesidades y partes suministrados por las Unidades Militares

La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes.

NOTA 1: En el evento de requerirse productos considerados como Productos de Refrigerios que no estén incluidos en el cuadro anterior y por solicitud de las Unidades Militares se requiera, la AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES podrá incluirlos mediante acuerdo previa negociación del precio en condiciones del mercado para lo cual debe tener previa aprobación del supervisor y el ordenador del gasto; así mismo supervisor del contrato procederá a requerir al contratista su capacidad para suministrar dichos bienes, el cual deberá cotizar y el supervisar verificar que el valor cotizado se encuentre dentro de los precios de mercado. Dicho acuerdo hará parte integral del presente contrato y llevará el visto bueno del supervisor y aprobación del ordenador del gasto de la ALFM.

Los funcionarios designados por la Regional son los únicos autorizados para realizar los pedidos semanales, los cuales se realizarán la semana anterior a las fechas de entrega (de lunes a viernes), el requerimiento o pedido a través del correo electrónico, en el que se describirán los productos y cantidades requeridas; si se presenta modificación de los pedidos y tiempos de entrega.

NOTA 2: El contrato será adjudicado de manera Global, y el contrato será ejecutado de acuerdo a las necesidades de los comedores de tropa.

NOTA 3: Durante la ejecución del contrato adjudicado, la facturación se deberá hacer de forma separada por grupos de productos, así:

- **A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	GRUPO
1	CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR	UNIDAD	**LÁCTEOS**
2	LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD	
3	QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO	
4	YOGURT DE 150 ML	UNIDAD	
5	AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML	UNIDAD	
6	YOGURT CON CEREAL X170 GR	UNIDAD	
7	KUMIS EN BOLSA X 150 A 200 ML	UNIDAD	
8	LECHE LARGA VIDA SABORIZADA X 200 ML	UNIDAD	
9	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	

- **A-05-01-01-002-003PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**
  A-05-01-01-002-003-09OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS N.C.P.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	GRUPO
1	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 30 GR	UNIDAD	**OTROS**
2	SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR	UNIDAD	
3	PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR	KILO	
4	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	
5	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS X 4 UNIDADES	UNIDAD	
6	GALLETA TIPO SODA X 27 GRAMOS X 3 UNIDADES	UNIDAD	
7	GALLETA TIPO WAFER PAQUETE 3 A 4 UNIDADES	UNIDAD	

- **A-05-01-01-002-004 BEBIDAS**
  A-05-01-01-002-004-04 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS; AGUAS MINERALES EMBOTELLADAS.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	GRUPO
1	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML	UNIDAD	**BEBIDAS**
2	CITRUS PUNCH X 200 ML	UNIDAD	
3	BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD	
4	HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO	
5	BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	
6	BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	
7	BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML	UNIDAD	

Los cuales corresponde a los rubros presupuestales asignado por el ministerio de hacienda para este tipo de productos, adicionalmente el control presupuestal se debe llevar conforme a cada grupo de cada lote.

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR

La Entidad verificará a través de la aceptación del formulario correspondiente la aceptación de los requisitos normativos, específicos, de embalaje, nutricionales, fisicoquímicos, descripción del producto, entre otros,

generándole certeza y confianza a la Entidad del futuro cumplimiento de los requisitos exigidos en la entrega del producto.

Anexar el formulario debidamente diligenciado y firmado por el representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente propuesta según el caso, con los documentos solicitados en dicho formulario.

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta, el formato de **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS** que se presenta en documento anexo a este proyecto de pliego debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de gestionar el compromiso de hacer cumplir con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las entregas en los sitios relacionados en el presente proyecto de pliego de condiciones, y la Ficha Técnica la cual será verificada por el Comité Técnico aplicando el criterio de CUMPLE O NO CUMPLE.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
<u>COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL.</u> **<u>REQUISITOS PARA PRODUCTOR</u>** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** en la cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **<u>REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR</u>** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **NOTA 1**: Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación **NOTA 2:** El proponente deberá ser productor y/o demostrar vinculo comercial de por lo menos uno de los productos a suministrar, anexando. • CONTRATO COMERCIAL • CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS con objeto social especifico y si es persona natural CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL con actividad comercial 1051 Elaboración de productos de molinería y/o 1081 Elaboración de productos de panadería y/o 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios • REGISTRO(S) SANITARIO(S) del (los) producto(s) a suministrar a nombre del productor con el cual va a realizar la actividad comercial. **NOTA 4**: **<u>La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y</u>**		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.		
REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato, según corresponda de acuerdo a la Resolución No. 2674 del 2013 y la clasificación de alimentos contemplados en la Resolución No. 719 del 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, de los productos que hacen parte del presente proceso. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación **NOTA 2:** Los productos a suministrar en la ejecución del contrato deberán ser los relacionados en los registros sanitarios anexados en el presente proceso, de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato deberá ser informado a la entidad.		
RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, se requiere: El oferente deberá presentar de mínimo Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de fabricación: Copia del Examen médico ocupacional (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos en donde se indique además su función dentro de la cadena de producción; también se debe allegar copia fotostática de la certificación de formación en alimentos de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021, Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, se requiere: El oferente deberá presentar de mínimo Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de Distribución: Copia del Examen médico ocupacional (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos en donde se indique además su función dentro de la cadena de distribución; también se debe allegar copia fotostática de la certificación de formación en alimentos de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021, Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. **NOTA 1 La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.**		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE El oferente sea productor y/o comercializador deberá anexar de los vehículos (mínimo tres (03) copia fotostática del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, además el vehículo transportador debe poseer certificado de inscripción como vehículo transportador expedida por el ente territorial que efectúo la inspección sanitaria. cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. De igual forma, deberá aportar copia fotostática de los documentos licencia de tránsito, Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (SOAT) y revisión tecno mecánica, de los vehículos de transporte que serán encargados de la distribución. **NOTA 1**: Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente **CONTRATO DE ALQUILER Y/O LEASING** según sea el caso, indicando el plazo que cubre la ejecución del proceso adjudicado, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente. El (los) cual (cuales) debe (deben) dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.		
CONTROL Y PREVENCION El oferente deberá allegar copia fotostática de los resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento al Decreto 2323 de 2006 y Resolución 1619 de 2015, de mínimo cuatro (4) productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos tres (3) meses que permitan determinar que son aptos para el consumo. El oferente deberá presentar copia fotostática del certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones. De la planta de proceso (PRODUCTOR) o Bodega y/o Establecimiento (COMERCIALIZADOR)		
FICHAS TÉCNICAS **PARA OFERENTES PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES Y DISTRIBUIDORES** El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad **NOTA 1:** La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato al comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.		
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, **certificación actualizada con vigencia 2022 de la implementación del SG-SST firmada por el representante legal, y/o certificado de ARL, y/o de la persona responsable del SG-SST con licencia vigente en SST**; el cual también deberá ser aportado (para este caso); manifestando el cumplimiento de los estándares		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 del 2019, el cual podrá ser verificado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista. Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente: ✓ Número de Trabajadores. ✓ Nivel de Riesgo de la empresa. Porcentaje de cumplimiento de acuerdo a la última autoevaluación presentada (2021) de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser menor al 60% con valoración crítica).		

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

- El proveedor debe certificar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional Llanos.

- Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

  Una vez sea adjudicado el contrato, el proveedor deberá notificar por escrito a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales la información del personal y vehículos que va a utilizar para cumplir con el transporte de alimentos en cada uno de los comedores de tropa, los cuales deben coincidir con los anexados en la propuesta inicial; de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato, este debe ser informado:

  - Copia de la Identificación del conductor
  - Copia de la Tarjeta de propiedad del vehículo

  Las entregas solicitadas, se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos (las anteriormente señaladas), de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciará el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en las Fichas Técnicas de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.

- Todos los vehículos transportadores como condición de entrega deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de

2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir de cada producto.

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente en mal estado el producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.

- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.

- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas.

- La entidad podrá solicitar reporte de resultados de laboratorio Microbiológico y Fisicoquímico, según sea la naturaleza del producto, correspondiente al lote y/o producción a entregar, en el que indique el cumplimiento de la totalidad de los requisitos exigidos en las fichas técnicas.

- La ALFM podrá realizar visitas técnicas a los establecimientos del proveedor, en cualquier momento una vez realizado el contrato, para verificar el cumplimiento en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura (Proceso de producción, empaque, transporte o entrega), en cumplimiento del Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241,242 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto

- El proveedor garantizará los cumplimientos de la resolución 2674/13, en cuanto al control de vectores en su establecimiento comercial. La agencia logística requerirá los certificados de fumigación realizados durante la vigencia del contrato.

- Toda entrega de mercancía debe ser acorde a los pedidos que realiza el supervisor del contrato

- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes

- Todos los productos entregados deberán estar rotulados y declarar fecha de vencimiento cumpliendo con la Resolución 5109 del 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o

etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.

- 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.

- EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

- Previa a la entrega de los bienes en los sitios correspondientes, el proveedor deberá cargar la Factura Electrónica en plataforma Olimpia en SIIF para ser validada y aprobada por el supervisor, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega, adicional debe entregar en el sitio de entrega copia de la misma junto con los certificados de calidad donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Documento de Condiciones Especiales de los lotes a entregar.

RECHAZO DEL PRODUCTO

Se rechaza el producto cuando al momento de la entrega se presenten cualquiera de las siguientes características:

- Evidencien características organolépticas no adecuadas (en su olor, color, sabor, apariencia, textura) y/o aspecto deteriorado, alterado, falsificado o adulterado.

- Los embalajes, empaques y/o alimentos presenten daños, con pérdida de vacío, entreabiertos, sucios o con indicios de contaminación microbiológica, serán rechazados en caso que a la llegada del producto el mismo no presente la temperatura requerida, ni el empaque y embalaje que permita la conservación de la cadena de frío.

- Tengan una fecha de vencimiento caducada o que no se ajuste a los parámetros establecidos de vida útil indicados en la ficha técnica.

- Los vehículos en que se transportan los productos no cumplan con las condiciones sanitarias mínimas requeridas para el transporte contemplado en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.

- No cumplan con el peso determinado en la ficha técnica.

- Cuando no cumpla con la temperatura de refrigeración establecida en la ficha técnica.

- También habrá rechazo de los productos cuando se incumpla con cualquiera de los otros aspectos requeridos en la ficha técnica, de acuerdo a las pruebas y análisis de laboratorio.

- El empaque no cumpla con la información y condiciones contenidas en el rotulado de alimentos, dada por la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007 articulo 42.

- La dotación del personal y manipuladores de alimentos que realizan la entrega no cumplan las medidas sanitarias vigentes estipuladas en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.

NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

Resolución 241 de 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social, Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.

Resolución 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social, Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídica que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Resolución 719 de 2015 – Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública

Aquellas normas que los modifiquen, deroguen, adicionen o actualicen, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto

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:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	5018	501819	50181900	Pan y Galletas y pastelitos dulces
E	50	5018	501820	50182000	Tartas y empanadas y pastas

Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, para certificar experiencia se debe anexar copia del contrato o acta de liquidación con un valor igual o superior a 45 SLMMV del valor de este proceso.

Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante hasta por 45 SLMMV del valor de este proceso. Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados y/o facturas, cuyo objeto se enmarque en el objeto del presente proceso. Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

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 setenta por ciento (70%) 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 el proponente pretenda demostrar su experiencia o uno de sus miembros con otros contratos ya ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal; sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o uno de sus miembros, aquella referida en el porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad.

Dicha experiencia será verificada por la entidad con el aporte del acta de constitución de la unión temporal o consorcio donde se estableció el porcentaje de participación del proponente o uno de los miembros del consorcio o unión temporal.

Igualmente, el proponente deberá allegar una certificación mediante la cual declare bajo la gravedad de juramento debidamente firmada, 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

Lo anterior debe dar cumplimiento a lo establecido en las especificaciones técnicas que se encuentran en la presente invitación pública.

NOTA 1: Entiéndase que el porcentaje de participación relacionado en el acta de constitución del proponente plural, es el que la entidad tomará para verificar el porcentaje de acreditación de experiencia de cada uno de sus integrantes

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

La frecuencia de entrega en los diferentes comedores de tropa puede variar de acuerdo a las necesidades y partes suministrados por las Unidades Militares

La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes.

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
CASANARE	YOPAL	**GACAS**	UBICADO EN EL AEROPUERTO ALCARAVÁN- BASE AÉREA DE CASANARE	3 y 4 veces por semana

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
GUAVIARE	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**BASPC 22**	KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	Entre 2 y 3 veces por semana
	CALAMAR	**BICAM 24**	KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	
	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**BITER 22**	VEREDA BOCAS DE AGUABONITA BARRANCON	

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
VAUPÉS	MITÚ	**BIAVA 30**	UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO	Entre 2 y 3 veces por semana

Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:

- Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

NOTA 1: No se aceptan copias borrosas, tachadas o enmendadas y cada una debe contener el número del contrato y debe ser firmada como recibida por el supervisor, o personal autorizado por la Agencia Logística.

NOTA 2: Si al momento de la entrega del producto, la factura no cumple con las condiciones establecidas, no se tendrá como recibido el producto, hasta tanto el oferente envíe las notas contables a que haya lugar, las cuales deberán subsanar de forma inmediata para que continúe el proceso de pago. Se entiende, que si no se adjuntan las Notas Contables a que haya lugar, no se tramitarán para pago en las fechas establecidas, por cuanto se solicitará nuevamente esta información al Comitente Vendedor.

NOTA 3. Los productos no se recibirán bajo ninguna circunstancia con remisión:

Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán tener presente el plan anual de capacitación de buenas prácticas alimentarias y tener vigentes sus exámenes médicos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se

reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad Resolución 241, 242, 2674 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

NOTA 4: Los costos de transporte, cargue, descargue y transporte hasta el lugar de entrega debe ser asumido por el proveedor

PLAZO DE EJECUCIÓN

Desde el perfeccionamiento legal del contrato hasta el 30 de diciembre de 2022 o **hasta agotar presupuesto y/o lo que ocurra primero.**

El inicio de la ejecución del contrato se hará una vez legalizado y perfeccionado el contrato con el auto de aprobación de póliza.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado para la presente **CONTRATACIÓN** es de **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 65.000.000),** Distribuidos así;

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE: CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE ($4.000.000,00)

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE: CINCUENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 56.000.000,00)

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPES: CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($ 5.000.000,00)

El contrato será adjudicado de manera Global, y será ejecutado de acuerdo a las necesidades de los comedores de tropa.

FORMA DE PAGO PROPUESTA

- La Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Llanos Orientales, cancelará las entregas parciales que realice mediante facturas, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes, a la suscripción del acta de recibo a satisfacción por el supervisor del contrato y el contratista, donde constara la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, y radicación de los siguientes documentos:
- Acta de Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el

supervisor del contrato y el Contratista (o quien delegue mediante autorización escrita y debidamente firmada por el contratista).

- Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario para el momento del pago se exigirá la expedición de la factura electrónica validada por la DIAN (si aplica), de acuerdo con las fechas determinadas en el calendario de implementación establecido por la DIAN mediante resolución 000042 del 05 de mayo de 2020.
- Factura comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el artículo 617 del estatuto tributario.
- "De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el Asociado generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el asociado debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato.
- Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución"
- Certificado y planilla de pago a los servicios de seguridad social integral (salud, pensión y riegos profesionales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, Sena e instituto colombiano de bienestar familiar) de todos los funcionarios que laboran y hacen parte de las entregas del presente proceso contractual, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal. ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS VINCULADAS LABORALMENTE CON EL CONTRATISTA SEA CUAL FUERE SU VINCULACION. En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el articulo9 25 de ley 1607 de 2012 y art. 7 del decreto 1828 de 2013 la persona comprobará con el pago de los contratos de trabajo de sus empleados que deberán coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.
- El Contratista deberá ADJUNTAR copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días A LA FIRMA DEL CONTRATO, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

- Nombre o Razón Social
- Numero de NIT.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Clase de cuenta (Ahorros o corriente).

- **NOTA 1**: 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 2**: La AGENCIA LOGÍSTICA no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del estatuto tributario.

- **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.

- **NOTA 5:** Previa a la entrega de los bienes en los sitios correspondientes, EL PROVEEDOR deberá cargar la Factura Electrónica en plataforma Olimpia en SIIF para ser validada y aprobada por el supervisor, con el cumplimiento de los requisitos de ley.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales:

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Llanos. La entidad verificará para el trámite de pago el listado del personal VS la planilla de pagos de parafiscales, con la finalidad de garantizar que el contratista este cumpliendo con el pago Sistema Seguridad Social Integral, (Pensión, Salud, y Riesgos Laborales), así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si fuera el caso, del personal que hará parte de la ejecución.

c. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.

d. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

e. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

f. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de dos (02) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, expedida por una empresa aseguradora autorizada por la Ley; así mismo, copia del recibo de pago de la póliza garantizando no solo su expedición sino su respaldo de pagado. Este mismo requisito será obligatorio para la etapa de ejecución contractual, si se diera el caso de un modificatorio que requiera la ampliación y/o reducción de la garantía contractual.

g. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

h. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.

i. Efectuar y entregar el respectivo informe mensual de actividades

j. Asistir a las reuniones que sea convocado por parte del contratante

k. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.

l. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.

m. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

n. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.

o. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

p. Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

q. Realizar todo el procedimiento de legalización, firma y perfeccionamiento del contrato a través de la página del SECOP II y durante la ejecución del mismo deberá subir las facturas escaneadas para poder dar trámite de pago.

r. Para el trámite de pago el supervisor del contrato verificara que el futuro contratista publique en la plataforma SECOP II la totalidad de las facturas. El tesorero de la entidad marcará como aprobadas las facturas.

s. Con el perfeccionamiento y legalización del contrato, el contratista, el supervisor y el ejecutor de contratos, deberán suscribir el acta de inicio para dar cumplimiento a lo establecido en el manual de contratación de ALFM.

t. El proveedor tendrá que indicar en su solicitud de pago en el SECOP II si se encuentra obligado o no a facturar electrónicamente.

u. El SECOP II validará la factura electrónica registrada por el proveedor ante la DIAN, permitirá la consulta y descarga del documento.

v. El proveedor deberá seleccionar “SI o NO” en el campo obligatorio de “obligado a facturar electrónicamente”.

w. Una vez el proveedor valide la información de la factura electrónica, confirme y envié la solicitud de pago a la Entidad Estatal. La entidad no podrá editar el campo donde se encuentre registrado el código CUFE por el proveedor. Por lo cual, únicamente podrá verificar el estado de la validación y el enlace de descarga.

x. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.

y. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.

z. Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.

aa. Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.

bb. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

cc. Deberá 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.

dd. CIRCULAR EXTERNA No. 035 Las entidades, proveedores y contratistas deberán dar cumplimiento a las Circulares 16 y 20 del 2021 y seguir remitiendo las facturas electrónicas al buzón centralizado anteriormente señalado. En dicho tiempo, las primeras revisaran las parametrizaciones en el aplicativo Olimpia y subsanaran los falencias que actualmente tienen, y los segundos realizaran los ajustes necesarios para que desde los operadores tecnológicos, facturadores directos y solución gratuita de la DIAN, puedan elaborar y transmisión las facturas de acuerdo a las características definidas en dichas circulares, por cuanto que a partir del 1º de junio de 2021, se volverá a hacer exigible dicho documento en la obligación.

Obligaciones Específicas:

- El proveedor deberá dar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional Llanos.

- Cumplir con la frecuencia de entrega en los lugares establecidos.

  Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

  Las entregas solicitadas, se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos (las anteriormente señaladas), de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciará el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito

  Una vez sea adjudicado el contrato, el proveedor deberá notificar por escrito a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales la información del personal y vehículos que va a utilizar para cumplir con el transporte de alimentos en cada uno de los comedores de tropa, los cuales deben coincidir con los anexados en la propuesta inicial; de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato, este debe ser informado:

- Copia de la Identificación del conductor
- Copia de la Tarjeta de propiedad del vehículo

El proveedor debe garantizar la entrega de los productos en los sitios y frecuencias de entrega establecidos en el presente estudio técnico, sin importar el estado de la vía de acceso, para lo cual deben utilizar el medio de transporte que sea necesario (terrestre, fluvial o aéreo), cada vehículo que ofrezca el proveedor, debe contar con la documentación vigente durante la ejecución de la negociación como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de Gases, Licencia de Conducción de los Conductores o Licencia de Tránsito y debe estar inscrito en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos a negociar.

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la regional en caso de requerirse.

- Los respectivos manuales y procedimientos implementados por la empresa contratista deben estar a disposición de la Agencia Logística regional Llanos Orientales para verificación de cumplimiento durante la ejecución del contrato.

- Tener disponibilidad para las entregas adicionales que surjan en atención a las necesidades de la Fuerza en cada comedor de tropa, las cuales se podrán realizar por el supervisor o quien haga sus veces para entrega 24 horas posterior a la solicitud.

- Entregar oportunamente de acuerdo a las cantidades indicadas por cada comedor y la fecha de recepción del producto.

- Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:

  - Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

NOTA 1: No se aceptan copias borrosas, tachadas o enmendadas y cada una debe contener el número del contrato y debe ser firmada como recibida por el Administrador del Comedor, o personal autorizado por la Agencia Logística, la fecha correspondiente a la factura debe ser consecuente con el consecutivo.

NOTA 2: Si al momento de la entrega del producto, la factura no cumple con las condiciones establecidas, no se tendrá como recibido el producto, hasta tanto el oferente envíe las notas contables a que haya lugar, las cuales deberán subsanar de forma inmediata para que continúe el proceso de pago. Se entiende, que si no se adjuntan las Notas Contables a que haya lugar, no se tramitarán para pago en las fechas establecidas.

NOTA 3. Los productos no se recibirán bajo ninguna circunstancia con remisión

- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento

las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

NOTA 4: Los costos de transporte, cargue, descargue y transporte hasta el comedor de tropa debe ser asumido por el proveedor

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el proveedor.

- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente el mal estado del producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.

- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.

- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas

- Todos los productos entregados deberán estar rotulados y fecha de vencimiento mínimo días a partir de la fecha de entrega:

- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes

- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.

- 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.

- EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

NOTAS GENERALES

NOTA 1: La Agencia Logística Regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.

NOTA 2: La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

NOTA 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

NOTA 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario, lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

NOTA 5: Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

NOTA 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

NOTA 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente el supervisor de cada contrato en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del supervisor del contrato**.**

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	11/07/2022	30/12/2022	Verificación resolución modificación de precios	En el evento
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	11/07/2022	30/12/2022	Informe de supervisión	En el evento
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	11/07/2022	30/12/2022	Informe de supervisión	Mensual
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	Falta de calidad de los servicios a contratar	Deficiencia en la ejecución del contrato	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los servicios	3	5	8	EXTREMO	SI	CONTRATISTA	11/07/2022	30/12/2022	Realizar pruebas de calidad	En el momento de recibir
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Toma de muestras	Alteración en los resultados de la muestra	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	11/07/2022	30/12/2022	Comunicación permanente con el contratista	En el evento

6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento del programa de trabajo	Deficiente calidad en el cumplimiento de objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Realizar seguimiento al cumplimiento y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	11/07/2022	30/12/2022	Informe de supervisión	En el evento

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

OBJETO: "**APROVISIONAMIENTO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**"

VALOR DEL PRESUPUESTO $ 65’000.000
PLAZO DE EJECUCION: 30 diciembre de 2022
MODALIDAD *MINIMA CUANTIA*

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
• La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. • La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses. • El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.	**Suficiencia Garantía de Seriedad de la Oferta:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto establecido para cada uno del ítem(s) ofertados, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha del cierre del proceso de selección. En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales, y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

RIESGO DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tipo de riesgo	**Pólizas exigibles**
Incumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal.	**Suficiencia de la garantía de cumplimiento del contrato:** Por un valor equivalente al cuarenta por ciento 40% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.
Calidad de los bienes / Servicio	Por un valor equivalente al cincuenta por cincuenta por cuarenta 40% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.
Salarios y prestaciones sociales	**Suficiencia de la garantía de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por un valor equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.
Daños ocasionados a terceros que se pudieran llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de los contratistas o subcontratistas.	**Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual**, de conformidad al Decreto 1082 de 2015 **Artículo 2.2.1.2.3.1.17. *Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual.*** El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a: **Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.** La póliza debe tener una vigencia igual a la ejecución del contrato, el cual deberá ir de conformidad al **Artículo 2.2.1.2.3.2.9. *Requisitos del seguro de responsabilidad civil extracontractual.*** El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe cumplir los siguientes requisitos: **1.** Modalidad de ocurrencia. La compañía de seguros debe expedir el amparo en la modalidad de ocurrencia. En consecuencia, el contrato de seguro no puede establecer términos para presentar la reclamación, inferiores a los términos de prescripción previstos en la ley para la acción de responsabilidad correspondiente.

	2. Intervinientes. La Entidad Estatal y el contratista deben tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la Entidad Estatal como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas. **3.** Amparos. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos: **3.1.** Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante. **3.2.** Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos. **3.3.** Cobertura expresa de vehículos propios y no propios.

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

INTEGRACION COMITÉ ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comités estructuradores Técnico	TASD Madeleine Lavalle	Técnico de catering

	Nombre	Cargo

Comités Evaluadores Técnico	PD Hensy R. Bermudez Pineda	Ingeniero de Alimentos

	Nombre	Cargo
Supervisor (es)	TASD Rafael Sánchez	Administrador CADS Yopal

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.

No. Solicitud de Pedido de SAP ☐

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados ☐

Licencias ☐

Permisos Ambientales ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) ☐

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ■

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) ☐

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica) ☐

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica) ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo ☐

Original Firmado

Elaboró: TASD Madeleine Lavalle Rueda
Estructurador Técnico

Original Firmado

Revisó: PD Caroll Piñeros Cordón
Coordinadora Abastecimientos

ANEXO 1 - FORMULARIO ESPECIFICACIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR

La Entidad verificará a través de la aceptación del formulario correspondiente la aceptación de los requisitos normativos, específicos, de embalaje, nutricionales, fisicoquímicos, descripción del producto, entre otros, generándole certeza y confianza a la Entidad del futuro cumplimiento de los requisitos exigidos en la entrega del producto.

Anexar el formulario debidamente diligenciado y firmado por el representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente propuesta según el caso, con los documentos solicitados en dicho formulario.

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta, el Formulario de **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS** que se presenta en documento anexo a Invitación Pública debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de gestionar el compromiso de hacer cumplir con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las entregas en los sitios relacionados en el presente proyecto de pliego de condiciones, y la Ficha Técnica la cual será verificada por el Comité Técnico aplicando el criterio de **CUMPLE O NO CUMPLE**.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL. **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** en la cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **NOTA 1**: Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación **NOTA 2:** El proponente deberá ser productor y/o demostrar vinculo comercial de por lo menos uno de los productos a suministrar, anexando. • CONTRATO COMERCIAL • CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONAS		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
JURÍDICAS con objeto social especifico y si es persona natural CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL con actividad comercial 1051 Elaboración de productos de molinería y/o 1081 Elaboración de productos de panadería y/o 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios • REGISTRO(S) SANITARIO(S) del (los) producto(s) a suministrar a nombre del productor con el cual va a realizar la actividad comercial. **NOTA 4**: **<u>La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas</u>**.		
<u>REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA</u> Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato, según corresponda de acuerdo a la Resolución No. 2674 del 2013 y la clasificación de alimentos contemplados en la Resolución No. 719 del 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, de los productos que hacen parte del presente proceso. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación **NOTA 2:** Los productos a suministrar en la ejecución del contrato deberán ser los relacionados en los registros sanitarios anexados en el presente proceso, de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato deberá ser informado a la entidad.		
<u>RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</u> **<u>REQUISITOS PARA PRODUCTOR</u>** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, se requiere: El oferente deberá presentar de mínimo Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de fabricación: Copia del Examen médico ocupacional (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos en donde se indique además su función dentro de la cadena de producción; también se debe allegar copia fotostática de la certificación de formación en alimentos de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021, Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. **<u>REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR</u>** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, se requiere: El oferente deberá presentar de mínimo Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de Distribución: Copia del Examen médico ocupacional (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos en donde se indique además su función dentro de la cadena de distribución; también se debe allegar copia fotostática de la certificación de formación en alimentos de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021, Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. **NOTA 1** **La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.**		
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE El oferente sea productor y/o comercializador deberá anexar de los vehículos (mínimo tres (03) copia fotostática del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, además el vehículo transportador debe poseer certificado de inscripción como vehículo transportador expedida por el ente territorial que efectúo la inspección sanitaria. cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. De igual forma, deberá aportar copia fotostática de los documentos licencia de tránsito, Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (SOAT) y revisión tecno mecánica, de los vehículos de transporte que serán encargados de la distribución. **NOTA 1**: Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente **CONTRATO DE ALQUILER Y/O LEASING** según sea el caso, indicando el plazo que cubre la ejecución del proceso adjudicado, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente. El (los) cual (cuales) debe (deben) dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.		
CONTROL Y PREVENCION El oferente deberá allegar copia fotostática de los resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento al Decreto 2323 de 2006 y Resolución 1619 de 2015, de mínimo cuatro (4) productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos tres (3) meses que permitan determinar que son aptos para el consumo. El oferente deberá presentar copia fotostática del certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones. De la planta de proceso (PRODUCTOR) o Bodega y/o Establecimiento (COMERCIALIZADOR)		
FICHAS TÉCNICAS **PARA OFERENTES PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES Y DISTRIBUIDORES** El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
NOTA 1: La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato al comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.		
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, **certificación actualizada con vigencia 2022 de la implementación del SG-SST firmada por el representante legal, y/o certificado de ARL, y/o de la persona responsable del SG-SST con licencia vigente en SST**; el cual también deberá ser aportado (para este caso); manifestando el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 del 2019, el cual podrá ser verificado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista. Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente: ✓ Número de Trabajadores. ✓ Nivel de Riesgo de la empresa. Porcentaje de cumplimiento de acuerdo a la última autoevaluación presentada (2021) de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser menor al 60% con valoración crítica).		

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO Nº 2 FICHA TECNICA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha: **12**	**07**	**2018**	

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001768 / 200002050
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	–

Requisitos fisicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de *Salmonella* spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos Nutricionales

El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Humedad (%)	14,8	± 0.4
Grasas (%)	2,2	–
Carbohidratos (%)	72,9	–
Calorías (kcal)	347	–

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan

Otras características del producto

El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación.
El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.

Contenido

SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos.
SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos

Requisitos Normativos

NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Lamina poliprpileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil minima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización), En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**MANTECADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000443 /200001745
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de *Salmonella* spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 80 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla por 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12** **07** **2018**		

	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. – Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año. – El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud"

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN PERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000512 / 200001752
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	**Límite por g**			
	n	**c**	**m**	**M**
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	---
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12** / **07** / **2018**		

	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) dias.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha: **12**	**07**	**2018**	

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN LIBERAL**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001742
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto redondo de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad, en % — 20 — 40 pH — 4,8 — 6 Proteínas en base seca, en fracción en masa en % — 9 — – Requisitos fisicoquímicos pan de un solo horneo – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos** / **Límite por g** (n / c / m / M) Escherichia coli (UFC/g) — 3 / 2 / 0 / 0 *Staphylococcus aureus* coagulasa positivos (ufc/g) — 3 / 2 / 0 / 0 *Salmonella* en 25g — 3 / 0 / 0 / --- Mohos y Levaduras UFC/g — 3 / 2 / 10^2 / 10^3 Bacillus cereus UFC/g — 3 / 1 / 10 / 10^2 Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.
	Contenido	El producto debe contener un peso mínimo 80 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12** **07** **2018**		

	Transporte y Almacenamiento	condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	El producto deber entregarse en bolsa de polietileno de baja densidad por 15 unidades.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año. El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. En ingredientes se adiciona: "las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto". Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización), En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN ROSCON**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001760 200002138
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	---
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^3	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^3

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) – Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 2	
		Fecha: **26** / **03** / **2021**		

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN MOGOLLA CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001747
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: *NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan* Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: *NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN MOGOLLA CORRIENTE**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto entre 50 y 100 g.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363. Se incluyen requisitos normativos *"Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)"* Se unifica y ajusta el empaque y/o embalaje del producto. Se incluye en la vida útil del producto *"desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega"*. Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021*

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha: **26**	**03**	**2021**	

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN CROISSANT**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente. Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad, en %: 20,0 / 40,0 pH: 4,8 / 6,0 Proteínas en base seca, en fracción en masa en %: 9,0 / — Grasa en fracción en masa en %: 20,0 / — Requisitos fisicoquímicos pan hojaldre– NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Requisitos microbiológicos** / **Límite por g** (n / c / m / M) Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g: 5 / 2 / 5.000 / 10.000 Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g: 5 / 2 / 100 / 200 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g: 5 / 0 / <100 / — Detección de Salmonella spp. UFC 25 g: 5 / 0 / Ausencia / — Recuento de Bacillus cereus, en UFC g: 5 / 2 / 10 / 100 Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN CROISSANT**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto □ El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

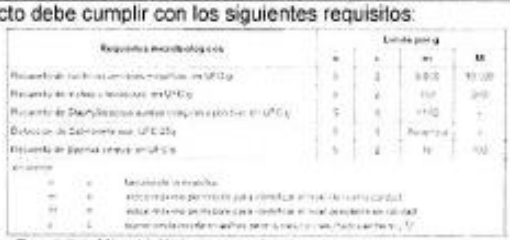
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud".
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se retira solicitud certifición vehículos ya que se encuentras implícito en requisitos transporte. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	0 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	0 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	0 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	0 DIC 2021	

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**	
		Versión No. **01**	Página 1 de 2
		Fecha: **26** **03** **2021**	

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN ROLLO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001754
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:  *NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan* Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan 
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:  *NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN ROLLO**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto mínimo de 100g.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363. Se incluyen requisitos normativos *"Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)"* Se unifica y ajusta el empaque y/o embalaje del producto. Se incluye en la vida útil del producto *"desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega"*. Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 2	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**BROWNIE**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001724 / SAP 200000124
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo de una masa preparada con una mezcla compuesta de azúcar, harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa, cocoa, esencia de vainilla, sal, polvo de hornear y conservante. Con relleno de arequipe.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, Huevos frescos, Harina de trigo fortificada, Grasa, Cocoa, Esencia de Vainilla, Sal, Polvo de hornear, Conservante (Ácido Sórbico), Cobertura de Chocolate y Arequipe.
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	**REQUISITO** / **m** Recuento de microrganismos mesófilos (UFC/g) / ≤10000 Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g) / ≤ 7 Recuento de NMP Coliformes fecales (UFC/g) / ≤3 Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g) / ≤100 Detección de *Salmonella* spp/25 g / Ausencia INVIMA para galletas y bizcochos.
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
REQUISITOS NORMATIVOS		Res. Min Protección social 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005. Res. Min Protección social 333 de 2011, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El peso del producto debe estar comprendido entre 60 y 100 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario. El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada.
	Rotulado	Se debe indicar nombre del fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BROWNIE**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Se actualiza formato a PA-FO-75, se eliminan códigos SIC por no encontrarse en funcionamiento en la entidad Se incluye código SAP 200001724 brownie. En rotulado se incluye información requerida de acuerdo a la Res 5109 de 2005.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200000124. Dentro de las certificaciones se incluye posibilidad para compra de producto por comercializadores, presentar concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	22 DIC 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	23 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	23 DIC 2021	

PRUCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**PALITO DE QUESO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200002168 / 200001727
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Conocido también como dedo de queso.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Requisitos microbiológicos	Limite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima

		ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) dias.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Registro sanitario del producto. (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento: "entre 1°C y 4°C, o si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto "y se incluye: óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA. **Análisis / Valor** Aerobios mesofilos — 10.000 UFC máximo Coliformes totales — < 3 NMP/g Estafilococo Coagulasa (+) — < 100 UFC/g E.Coli — Ausente **Parámetro / Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000 Coliformes Totales NMP — 9 Coliformes Fecales, NMP — <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100 Recuento Mohos y Levaduras — 200
3	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Refrigerio" a "Comidas listas". Se retiran requisitos fisicoquímicos. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "*El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr*" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 3 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

	Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y… En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 2	
		Fecha: **12** **07** **2018**		

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN HAMBURGUESA**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001671
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente. los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:  Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	SAP 200000507 / SAP 200001751, El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min. SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

		con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) – Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Version 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los codigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. en requisitos normativos se cambia por: "NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013. Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
3	Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Meyam Rivera Cardona	12 Marzo 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General la Subdirección de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha: **12**	**07**	**2018**	

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA NEGRA TIPO CUCA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001726 200000229
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	Componentes / Valores Min / Max **Proteína (%) en base seca** 3,0 - **pH en solución acuosa al 10%** 5,6 9,5 **Humedad (%)** - 10,0 Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Requisito / n / m / M / c Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g 3 1000 5000 1 Recuento Coliformes en placa, UFC/g 3 <10 10 1 Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g 3 <100 - 0 Recuento mohos y levaduras, UFC/g 3 50 500 1 Recuento *Escherichia coli*, UFC/g 3 <10 - 0 Recuento *Bacillus cereus*, UFC/g 3 10 100 1 Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr
	Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario
	Rotulado	Se debe indicar como mínimo lo siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cuatro (4) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Registro sanitario del producto. (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Los Requisitos fisicoquímicos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "*El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr*". En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y… En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 MARZO / 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-mar-20 / 2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE		**BRAZO DE REINA**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001723 200000122
	Clasificación	REPOSTERIA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto. Se caracteriza por ser un producto tipo Bizcochuelo con crema chantilly y fresa, decorado con azúcar pulverizada
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, azúcar pulverizada, crema de leche, mantequilla, huevos, fresas, etc. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	SAP 200001723 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos. SAP 200000122 El producto debe tener un peso neto de 500 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001723 Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. SAP 200000122 Canastilla x 5 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	**Límite por g**			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	---
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, presentación se adiciona requisitos para presentación 500 gramos.

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN SALCHICHA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001828
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de salchicha. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (salchicha).
	Requisitos Fisicoquímicos	**Tabla 3.** Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos cocidos. NTC 1325:2008
	Requisitos Microbiológicos	**Tabla 5.** Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos nlc 1325 :2008
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	SAP 200001828. El producto debe contener un peso de 100 a 125 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 del 2013. Res 5109/2005 del Min Protección social

Parámetro	%min	%máx.
Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Parámetro	m	M
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-	100 000
Recuento de coliformes UFC/g	100	500
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	<100	-
Recuento de esporas de *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	<10	100
Detección de Salmonella / 25 g	Ausencia	-
Detección de *Listeria monocytogenes* / 25 g	Ausencia	-
Recuento de *Escherichia coli* / g	<10	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001828. El producto debe contener un peso de 100 a 125 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de dos (2) días al momento de la entrega del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**OCTUBRE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
A VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Actualización de formato a PA-FO-75, cambio de códigos SIC por no estar en uso. Se actualiza código SAP a 200001828 productos con peso entre 100 y 125 g. Se modifican las condiciones de transporte del producto. Se complementa información de requisitos normativos, se incluye la Res. 2674 de 2013.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-Oct-20	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29. oct-20	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	29.oct.20	
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29-10-2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Version No. **00**	Pagina 1 de 2	
		Fecha: **12** **07** **2018**		

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN PERRO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001753
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4.8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	–

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).

	Requisitos Microbiológicos	

Requisito	m
Recuento de microorganismos mesó filos	10000
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100
Detección de *Salmonella spp.* UFC/25 g	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/ g	100

Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12** **07** **2018**		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 gr y/ estar en el rango de 60 a 80 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**OCTUBRE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
A VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-oct-20	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29-OCT-20.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	29.OCT.20	
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29-10-2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN DE COCO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	---
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha: **12**	**07**	**2018**	

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y ... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 2	
		Fecha: **26** **03** **2021**		

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN CAÑA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001749
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y azúcar espolvoreada en la parte superior del producto, de contextura blanda, esponjosa y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar pulverizada, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: *NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan* Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: *NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN CAÑA**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso mínimo de 60 g.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario, embalado en canastilla limpias y desinfectadas, en bolsas de 15 unidades cada una, garantizando la protección del producto.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363. Se incluyen requisitos normativos "Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)" Se deja la presentación del producto como "mínimo 60 g". Se unifica y ajusta el empaque y/o embalaje del producto. Se incluye en la vida útil del producto *"desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega"*. Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*

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