Dependencia: ALRLL-CTR
Fecha elaboración: 10/02/2023

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, requiere el **"SUMINISTRO 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 de octubre de 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 al suministro de comida caliente a través de los comedores de tropa, requiere adquirir **"SUMINISTRO 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.

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

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

2.1 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:

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

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	5020	502023	50202300	Bebidas no alcohólicas
E	50	5013	501317	50131700	Productos de leche y mantequilla
E	50	5013	501318	50131800	Queso
E	50	5019	501924	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
E	50	5019	501923	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.

LOTE DEPARTAMENTO DEL META

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MINIMO 40 GR	UNIDAD
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD
12	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO X 150 GR	UNIDAD
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD

17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
19	KUMIS EN BOLSA – ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS – CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR – LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MINIMO 40 GR	UNIDAD
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD
12	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO X 150 GR	UNIDAD
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
19	KUMIS EN BOLSA – ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS – CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR – LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MINIMO 40 GR	UNIDAD
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD

7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD
12	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO X 150 GR	UNIDAD
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
19	KUMIS EN BOLSA – ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS – CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR – LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MINIMO 40 GR	UNIDAD
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD
12	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO X 150 GR	UNIDAD
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
19	KUMIS EN BOLSA – ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS – CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR – LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

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

NOTA 1: En el evento de requerirse productos considerados como 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 el 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 llevara 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 realizaran 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: Durante la ejecución del contrato adjudicado a 1 o más lotes, la facturación se deberá hacer de forma separada por grupos de productos, así:

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

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	GRUPO
1	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	**LÁCTEOS**
2	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	
3	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	
4	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	
5	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	
6	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	
7	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	
8	KUMIS EN BOLSA – ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	
9	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	
10	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	

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

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	GRUPO
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	**BEBIDAS**
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	
3	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	

4	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	
5	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	
6	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	
7	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	

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

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	GRUPO
1	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MINIMO 40 GR	UNIDAD	OTROS
2	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	
3	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	
4	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	
5	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS – CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	
6	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	
7	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR – LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	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.

CONDICIONES TÉCNICAS 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 hrs**. y de las **14:00** a las **16:00 hrs**, 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 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 It 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 de 2005 y Decreto 1500 de 2007 artículo 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 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.

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
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**		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
A CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y/O COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO, la cual deberá allegarse con **CONCEPTO A: ACEPTABLE; AR: ACEPTABLE 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 INSPECCIÓN SANITARIA A CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y/O COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** la cual deberá allegarse con **CONCEPTO A: ACEPTABLE; AR: ACEPTABLE 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**: 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.		
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 de años, 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 manipulación de 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.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
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 de uñas, 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 manipulación 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 2:** 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 INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE,** la cual deberá allegarse con **CONCEPTO A: ACEPTABLE; AR: ACEPTABLE 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 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 Y/O COMERCIALIZADORES** El oferente sea productor o/y comercializador deberá allegar certificación del cumplimiento de Fichas		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
técnicas debidamente firmado, presentado a 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 2023 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 (2022) de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser menor al 60% con valoración crítica).		

1. EXPERIENCIA REQUERIDA

Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y servicios IGUALES o SIMILARES a los que se 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	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

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con un valor igual o superior a:

LOTE DEPARTAMENTO DEL META: Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 223.27 SMMLV en el RUP

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE: Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 95.64 SMMLV en el RUP

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE: Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 12.06 SMMLV en el RUP

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS: Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 6.03 SMMLV en el RUP

Nota: Si el oferente desea participar en todos los lotes debe acreditar la experiencia 337 SMMLV en el RUP o si desea participar en dos o más lotes, debe acreditar la experiencia de la sumatoria de los lotes a los que se presenta.

La experiencia que se verificara solo será la que se encuentre debidamente registrada en el RUP.

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 un 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.

PRESUPUESTO OFICIAL:

El presupuesto oficial estimado para la presente **CONTRATACIÓN** es de **QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($ 558.500.000,00 M/CTE).** Distribuidos así;

LOTE DEPARTAMENTO DEL META: TRESCIENTOS SETENTA MILLONES DE PESOS ($370.000.000,00) M/CTE.

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE: CIENTO CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($158.500.000,00) M/CTE.

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE: VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($20.000.000,00) M/CTE.

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS: DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE ($10.000.000,00) M/CTE.

NOTA 1: Si un oferente se le adjudica los 2 lotes o más, la sumatoria de los presupuesto por lotes será adjudicado de manera Global, que será ejecutado de acuerdo a las necesidad de los comedores de tropa.

Adicionalmente el control presupuestal se debe llevar conforme a cada lote.

Los valores y los bienes relacionados en el presente estudio y documentos están incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2023, el cual está publicado en el SECOP II. La única diferencia es el presupuesto asignado Vs presupuesto publicado.

4.1. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el **Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4023 del 09 de febrero de 2023.**

DEPENDENCIA	POSICION DE CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC

VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS OVOPRODUCTOS.	PROPIOS	20	CSF
VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROPIOS	20	CSF
VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-004 BEBIDAS	PROPIOS	20	CSF

5. PLAZO DE EJECUCIÓN:

Desde el perfeccionamiento legal del contrato hasta el **31 de diciembre de 2023**, **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.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN:

LOTE DEPARTAMENTO DEL META

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
META	VILLAVICENCIO	**BASPC 7**	KM 2 VÍA PUERTO LOPEZ	Entre 2 y 5 veces por semana
	VILLAVICENCIO – APIAY	**BISER 20**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	VILLAVICENCIO – APIAY	**BATLA**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	VILLAVICENCIO – APIAY	**CACOM 2**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	CUBARRAL	**BITER 7**	VÍA CUBARRAL EL DORADO KM 2	
	GRANADA	**BIVAR 21**	KM 1 VÍA FUENTE DE ORO	

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
CASANARE	YOPAL	**GACAS**	UBICADO EN EL AEROPUERTO ALCARAVÁN- BASE AÉREA DE CASANARE	Entre 2 y 5 veces por semana

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
GUAVIARE	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**BASPC 22**	SAN JOSE DEL GUAVIARE KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	Entre 2 y 5 veces por semana
	EL BARRANCÓN	**BITER 22**	VEREDA BOCAS DE AGUA BONITA	
	CALAMAR	**BICAM 24**	CALAMAR KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	

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 5 veces por semana

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

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 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.

- 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, Resolución 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 comedor de tropa deben ser asumidos por el proveedor.

7. FORMA DE PAGO:

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 000488 del 29 de abril de 2022.

- 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 artículo 25 de Ley 1607 de 2012 y articulo 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 por Grupo de productos de acuerdo al rubro y por lotes si aplica, 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 IT en SIIF para ser validada y aprobada por el supervisor, con el cumplimiento de los requisitos de Ley.

8. TIPO DE CONTRATO:

CONTRATO DE SUMINISTRO de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 968 del Código de Comercio. <CONTRATO DE SUMINISTRO DEFINICIÓN>. El suministro es el contrato por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir en favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios.

8.1. ORDENADOR DEL GASTO: De igual forma en cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2051 del 31 de octubre de 2022 por el cual se facultad de contratar el ordenador del gasto para el proceso contractual, será la señora **Ing. Esp. VIANY YESENIA FLÓREZ VILLAMIZAR** de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales.

8.2. SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que se suscriba entre un tercero y la ALFM – Regional Llanos Orientales, se realizará de la siguiente manera:

Estará a cargo de los siguientes funcionarios, **TASD. NIDIA AMADO ALMANZA**, identificado con cedula de ciudadanía No. 40.402.533, quien será el supervisor de la entrega (cantidades y productos) y aval de las especificaciones técnicas de los mismo, consolidará los informes de supervisión, y a su vez, deberá garantizar el control de la ejecución de los saldos de los contratos.

Para la supervisión deberán ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así: Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios, manual de contratación de la entidad, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el futuro contrato.

9. FUNDAMENTOS JURÍDICOS SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA

9.1. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación Estatal, la Agencia Logística adelantará un proceso de SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA, de acuerdo con lo establecido en las siguientes normas:

Ley 1150 de 2007 Artículo 2 Numeral 1 “DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del oferente adjudicatario se efectuará con arreglo a las modalidades de selección…Numeral 2 Selección Abreviada.

Artículo 30 Ley 80 de 1993, Art.2 numeral 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015 y el procedimiento de selección abreviada por subasta inversa Electrónica señalado en el artículo 2.2.1.2.1.2.5. Del Decreto 1082 de 2015.

9.2. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De conformidad a lo establecido en el artículo No. 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la cuantía del presente proceso no supera los ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), por lo cual el presente proceso de selección está limitado a MIPYMES.

Los interesados deberán enviar sus solicitudes de limitar el proceso para los Lotes en que estén interesados en participar de acuerdo a los requisitos establecidos en la ley para tal efecto.

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

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO Y DE LOS OFERENTES, POR PARTE DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES.

En desarrollo de lo Preceptuado por el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 “Por medio del cual se expide el decreto Único reglamentario del sector Administrativo de planeación Nacional”, efectuamos el análisis del sector económico y de los oferentes, desde las diferentes perspectivas expresamente requeridas, en el sector relativo al proceso contractual:

SECTOR RELATIVO: Cuyo objeto es: **“SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES”.**

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales es un Establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa, que de acuerdo al Capítulo II del Decreto No.4746 del 30 de diciembre de 2005, que tiene como objeto apoyar a las Fuerzas Militares y entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas. En cumplimiento de los principios constitucionales y lineamientos del Ministerio de Defensa y otras entidades del Estado, provee soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia en todo tiempo y lugar, desarrollando sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios promoviendo altos niveles de integración con las Fuerzas, con un recurso humano altamente calificado y comprometido con el mejoramiento continuo del Sistema Integra do de Gestión, identificando riesgos, peligros ocupacionales y aspectos ambientales, previniendo accidentes de trabajo, enfermedades laborales y la contaminación, bajo normas ambientales y en Seguridad y Salud en el Trabajo. 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 cumplimiento de los principios constitucionales y lineamientos del Ministerio de Defensa y otras entidades del Estado, provee soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia en todo tiempo y lugar, desarrollando sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios promoviendo altos niveles de integración con las Fuerzas, con un recurso humano altamente calificado y comprometido con el mejoramiento continuo del Sistema Integrado de Gestión, identificando riesgos, peligros ocupacionales y aspectos ambientales, previniendo accidentes de trabajo, enfermedades laborales y la contaminación, bajo normas ambientales y en Seguridad y Salud en el Trabajo 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".

La agencia Logística de las Fuerzas Militares en su conjunto y a través de diferentes Direcciones Regionales, opera en apoyo directo para las Fuerzas Militares (Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aérea) para el flujo de abastecimientos clase I (alimentos). Este flujo se canaliza a través de la ruta principal de abastecimientos desde el sector central hasta los puestos de mando atrasados de las Unidades Tácticas, dentro del área de operaciones.

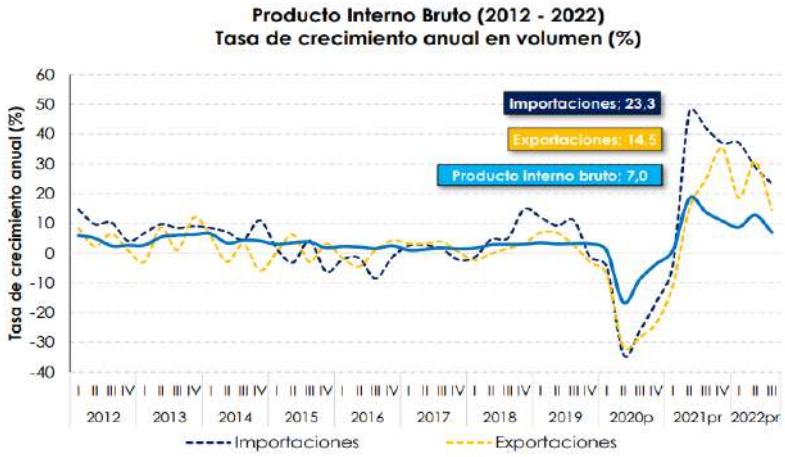
La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, en cumplimiento de su Misión Institucional, respecto al suministro de alimentación a través de los comedores de tropa, basados en sus menús, para atender los partes diarios de alimentación y en concordancia con la tabla de porciones a nivel nacional, estipulada en los contratos interadministrativos, requiere contratar **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"**, en las condiciones y cantidades que se requieran de acuerdo a las "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS". Estos refrigerios están conformados por productos lácteos, bebidas no alcohólicas, productos de panadería, alimentos preparados y conservados, y subproductos de frutas frescas

ANÁLISIS ECONOMICO:

PIB desde el enfoque del gasto

En el tercer trimestre del 2022 se registró un crecimiento de la economía colombiana de 7,0%, con respecto al mismo trimestre del 2021, cifra que se sitúa en el techo del rango de las expectativas de los analistas que lo ubicaban entre un 6,0% y 7,0%.

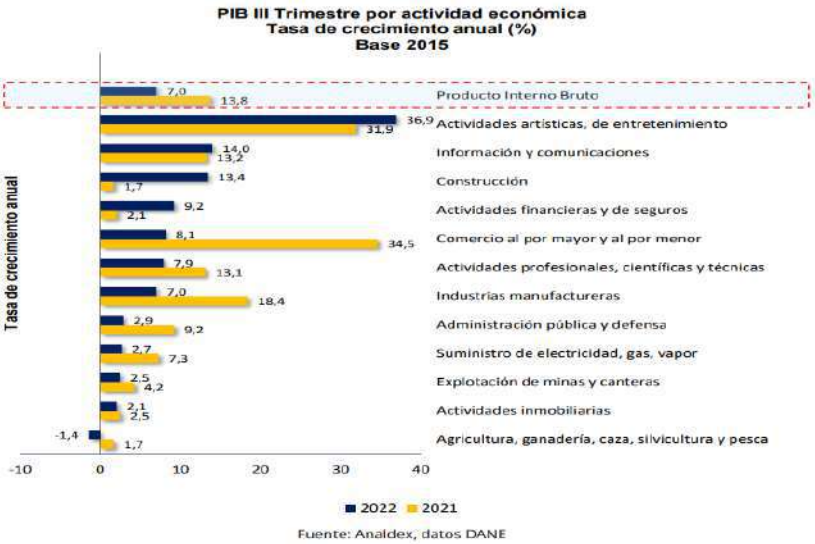
Desde el enfoque del gasto, el consumo final creció 6,7%, explicado principalmente por el crecimiento en el consumo de hogares con un 7,8%. Además, se evidenció un crecimiento en las exportaciones de 14,5% y de las importaciones del 23,3% evidenciando para ambos rubros una clara desaceleración para el tercer trimestre del año.



Fuente: Analdex, datos DANE

PIB desde el enfoque de la producción

Desde el enfoque de la producción se evidenció un crecimiento de todas las actividades productivas frente al mismo periodo del 2021, excepto en el grupo de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca, que decreció 1,4%. A partir de este semestre de análisis, es notable la total atenuación del efecto de rebote estadístico producto de la crisis sanitaria. En este periodo, los grupos que más crecieron fueron: actividades artísticas y de entretenimiento con 36,9%, seguido por las industrias de información y comunicaciones con 14,0% y construcción con 13,4%.

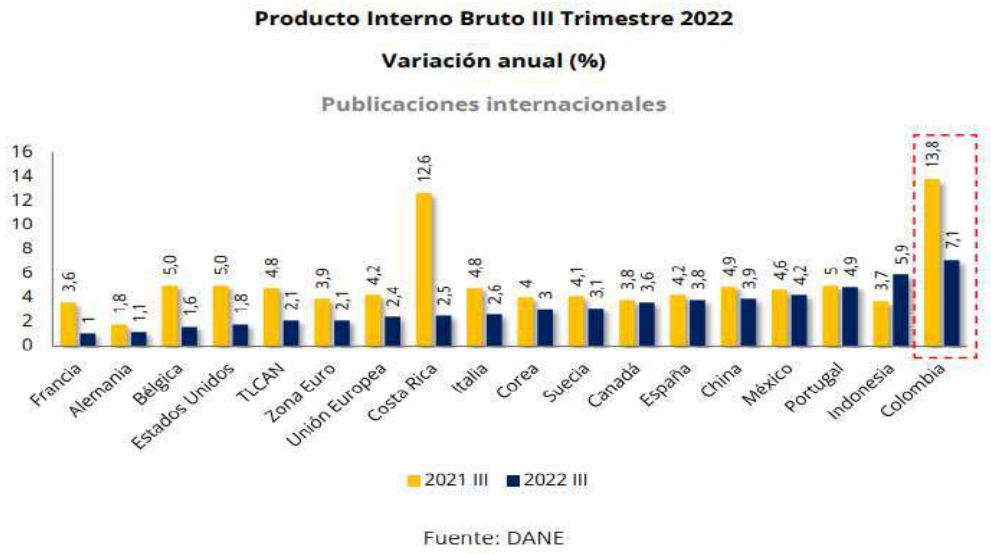


Fuente: Analdex, datos DANE

Los que más contribuyeron positivamente a la variación anual del tercer trimestre del valor agregado fueron Comercio, mantenimiento de transporte, almacenamiento, alojamiento y servicios de comida con cerca de 1,6 puntos porcentuales, seguido de las

actividades artísticas, de entretenimiento y recreación con 1,1 puntos porcentuales e industrias manufactureras con 0,9 puntos porcentuales.

Con este resultado, según el DANE, se destaca a Colombia como la economía con mayor crecimiento del Producto Interno Producto en el tercer trimestre del año, al comparar con países seleccionados que ya tienen este dato actualizado. Con este resultado, el país alcanza un crecimiento acumulado al tercer trimestre del año del 9,4%.



Fuente: DANE

Si bien aún hay indicadores que muestran una dinámica importante, el pronóstico del mercado es más modesto que en los periodos anteriores y se espera que el PIB para el periodo registre un nivel cercano a 6,5% en su variación anual.

Para varios expertos, la economía en el trimestre muestra algunas señales de desaceleración, y esto ya lo evidencian algunos de los principales datos sectoriales. Tal es el caso de la industria y el comercio, dos de los sectores con mayor peso en la dinámica económica, que oficializaron sus cifras para septiembre la semana pasada, con crecimientos de 6,9% y 7,2%, por debajo de las cifras a dos dígitos que mostraron por varios meses en la primera mitad del año.

En el sector financiero, otro con un peso relevante en el PIB, las utilidades de los bancos han mostrado cifras positivas. Según la Superintendencia Financiera, a agosto alcanzaron $11,3 billones, un incremento de 37,8% si se compara con el mismo periodo del 2021.

Dentro de las actividades primarias, para la construcción, el indicador de producción de obras civiles registró una variación anual de 10,6%, mientras que en el segundo trimestre la cifra fue 12%, pero en el primer trimestre fue 1,8%.

De otra parte, el agro es uno de los sectores que ha mantenido las tasas de crecimiento

más tímidas, y las cifras de café, uno de los productos más importantes del renglón, muestran un trimestre no tan bueno. En julio la producción vio una caída de 22% frente al mismo mes de 2021, en agosto crecieron 3,7% en la variación anual, pero en septiembre el balance fue 31% por debajo de 2021.

En el caso de minas y canteras, otro de los sectores que continúa presentando los comportamientos menos positivos versus su referente prepandemia, la producción de crudo y gas ha mostrado un avance moderado en los últimos meses.

Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)

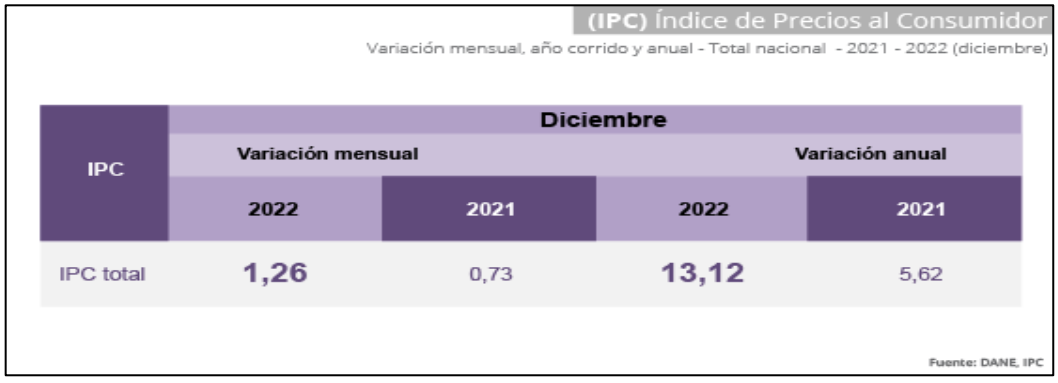
Información actualizada el 18 de enero de 2023

Noviembre de 2022pr



En el mes de noviembre de 2022pr, el ISE en su serie original crece 3,0%, respecto al mismo periodo del año anterior. Comparado con octubre de 2022pr, el ISE decrece 0,1%, en su serie ajustada por efecto estacional y calendario.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)



IPC	Diciembre			
	Variación mensual		Variación anual	
	2022	2021	2022	2021
IPC total	1,26	0,73	13,12	5,62

En diciembre de 2022, la variación anual del IPC fue 13,12%, es decir, 7,50 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,62%. Este aumento, sin precedentes en este siglo, se explica principalmente por la variación anual del sector de Alimentos y bebidas no alcohólicas, la cual tuvo un aumento de 27,81%. Es decir, aproximadamente un cuarto del comportamiento de la inflación en 2022 se explica por lo ocurrido en cuanto al sector de alimentos.

En el análisis de la variación anual de las subclases relacionadas a los alimentos, las que más aportaron fueron comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio con 18,70%, carne de res y derivados con 20,21%, arroz con 54,05%, comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato con 21,40% y leche con 36,65%.

Cabe resaltar que, en el análisis anual y de diciembre de 2022, coincide que la categoría de alimentos es la que más aporta al aumento generalizado de precios. En el último mes del año pasado, el sector de Alimentos y bebidas no alcohólicas presentó un aumento de 2,66%, seguido del sector de Restaurantes y hoteles que presentó un incremento de 2,51%.



Índice de Producción Industrial:

En noviembre de 2022 frente a noviembre de 2021, el Índice de Producción Industrial presentó una variación de 2,5%.



1.2 Resultados anuales por actividades industriales (Noviembre 2022 / noviembre 2021)

En noviembre de 2022 frente a noviembre de 2021, de las 26 actividades industriales 18 presentaron variaciones positivas contribuyendo con 4,1 puntos porcentuales a la variación anual.

Las 8 actividades restantes presentaron variaciones negativas restando 1,6 puntos porcentuales a la variación anual.

Gráfico 4. Variación y contribución anual del Índice de Producción Industrial por actividades industriales
Total nacional
Noviembre (2022 / 2021) Pr

Clase	Descripción	Variación %	Contribución p.p.
T_IPI	**Total Índice de Producción Industrial**	**2,5**	
1000	Elaboración de productos alimenticios	4,3	0,7
2900	Fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques	49,5	0,5
2100	Fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico	15,1	0,5
0600	Extracción de petróleo crudo y gas natural	2,9	0,4
1100	Elaboración de bebidas	4,0	0,3
2400	Fabricación de productos metalúrgicos básicos	17,1	0,3
2300	Fabricación de otros productos minerales no metálicos	6,1	0,3
1400	Confección de prendas de vestir	9,3	0,3
1800	Actividades de impresión y de producción de copias	16,5	0,2
2000	Fabricación de sustancias y productos químicos	2,0	0,2
3520	Distribución de combustibles gaseosos por tuberías	4,2	0,1
2700	Fabricación de aparatos y equipo eléctrico	5,8	0,1
3600	Captación, tratamiento y distribución de agua	1,7	0,1
3510	Generación, distribución y comercialización de energía eléctrica	0,9	0,1
1600	Transformación de la madera y fabricación de productos de madera	20,6	0,1
2800	Fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.	5,6	0,0
3200	Otras industrias manufactureras	2,9	0,0
1500	Curtido y recurtido de cueros y productos de cuero	0,0	0,0
1700	Fabricación de papel, cartón y productos de papel y cartón	-0,6	0,0
2500	Fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo	-1,4	0,0
3000	Fabricación de otros tipos de equipo de transporte	-4,8	0,0
2200	Fabricación de productos de caucho y de plástico	-1,0	0,0
3100	Fabricación de muebles, colchones y somieres	-5,2	0,0
1900	Coquización, refinación de petróleo y mezcla de combustibles	-4,1	-0,2
1300	Fabricación de productos textiles	-10,9	-0,2
0510	Extracción de hulla (carbón de piedra)	-22,3	-1,2

Fuente: DANE, Índice de Producción Industrial, con información de EMMET, Agencia Nacional de Hidrocarburos (ANH), Gestor del Mercado del Gas en Colombia BEC, XM, EAAB, EPM, EMCALI.
Pr: cifras proyectadas
Nota: La diferencia en la suma se da por aproximaciones decimales.
Actualización de año base (de 2016 a 2018).

El DANE dio a conocer el informe sobre el Índice de Producción Industrial (IPI) el cual mostró una mejora en términos generales durante noviembre del año pasado el cual, frente al año 2021 mejoró el 2,5%.

Tres de los cuatro sectores que mostraron mejoría fueron la industria manufacturera presentó una variación 4,5%; el suministro de electricidad y gas de 1,6% y captación, tratamiento y distribución de agua de 1,7%, durante el último mes del 2022.

El que tuvo una disminución fue el sector de explotación de minas y canteras presentó un total de -4,5%. También se reportó que, en noviembre de 2022 frente a noviembre de 2021, de las 26 actividades industriales 18 presentaron variaciones positivas contribuyendo con 4,1 puntos porcentuales a la variación anual. Las 8 actividades restantes presentaron variaciones negativas restando 1,6 puntos porcentuales a la variación anual.

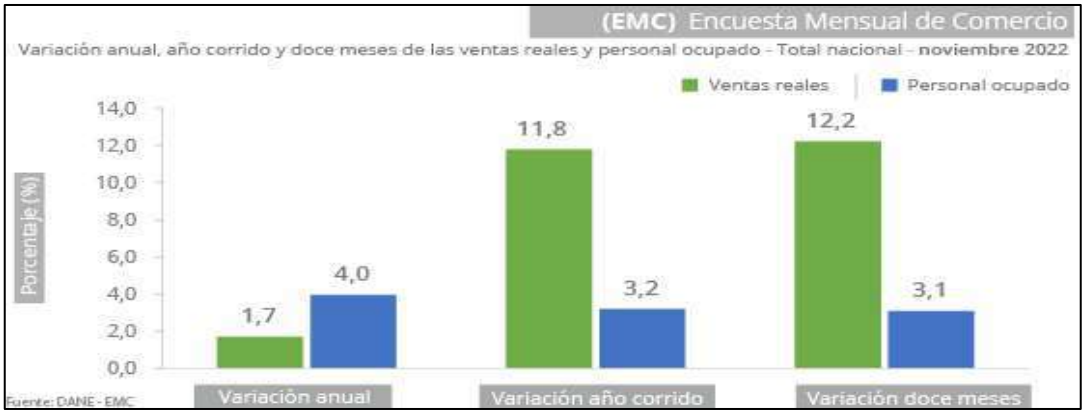
En el periodo enero – noviembre de 2022 frente al periodo enero – noviembre de 2021, el Índice de Producción Industrial presentó una variación de 8,2%. La actividad que presentó variación negativa fue extracción de hulla (carbón de piedra) restando 0,3 puntos porcentuales a la variación año corrido.

El termómetro del Índice explica cómo estuvo la producción de las categorías que más pesan en la industria en general. La elaboración de productos alimenticios, la de mayor peso solo en noviembre vio un repunte anual de 4,3%, casi dos veces más que todo el IPI. Pero un punto interesante es que la fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques, (segundo sector en valor agregado) fue el de mejor comportamiento en el penúltimo mes de 2022.

En el periodo diciembre 2021- noviembre 2022 comparado con el periodo diciembre 2020 – noviembre 2021, los cuatro sectores registraron variaciones positivas. Industria manufacturera presentó una variación de 11,9%; Suministro de electricidad y gas de 4,5%, Explotación de minas y canteras de 0,9% y Captación, tratamiento y distribución de agua de 1,8%.

Ahora bien, frente al 2019, la variación fue del 7,0%. Es importante resaltar que, el Índice de Producción Industrial, mide la relación entre el número total de las fuentes y registros que hacen parte de la operación estadística y el número de fuentes y registros recolectados y acopiados efectivamente para el periodo de referencia. Así mismo, el porcentaje de cobertura por sectores fue del 100%.

Información noviembre 2022



En noviembre de 2022, las ventas reales del comercio minorista aumentaron 1,7% y el personal ocupado creció 4,0% en relación con el mismo mes de 2021. Excluyendo el comercio de combustibles, la variación de las ventas reales del sector fue de 1,6%.

Si se comparan los resultados de noviembre de 2022 con los de noviembre de 2019 se evidencia un incremento de 13,5% en las ventas del comercio minorista y con relación al personal ocupado una caída de 1,2%.

ESTUDIO DEL SECTOR

El sector analizado en el presente estudio se ubica dentro del sector terciario o de servicios, el cual refiere actividades relacionadas con los servicios no productores o transformadores de bienes materiales. Generan servicios que ofrecen para satisfacer las necesidades de cualquier población en el mundo. Entre los subsectores encontramos el subsector de: comercio, turismo, administración pública, finanzas, consultorio e interventoría, entro otros más.

Los productos objeto del proceso en estudio pertenecen al sector secundario o sector industrial, al sector económico que se ocupa de la transformación de la materia prima en productos de consumo o en bienes de equipo, constituyendo el segundo paso en la cadena productiva luego de la extracción de la materia prima.

El sector secundario es, hoy en día, uno de los más importantes en el desarrollo de la economía de las naciones, pues los procedimientos aplicados a la materia prima para obtener un producto elaborado que va dirigido a los consumidores finales o semielaborado, que alimenta a su vez otras industrias, le añade valor agregado al producto, generando una ganancia mayor al costo de las materias primas.

Ahora bien, el objeto del proceso tiene dos componentes, el primero y principal es el correspondiente al comercio al por mayor de productos alimenticios. Por otro lado, existe un componente dentro del sector de manufactura debido a la calidad de los productos y su línea productiva, en este caso nos ubicaríamos dentro del sector secundario. Por tal motivo, es necesario tener en cuenta ambos sectores, sin embargo, el sector de referencia es el sector comercio pues es allí donde se ejecuta el objeto del contrato.

Lácteos:

El sector lácteo nacional en el acumulado al tercer trimestre de 2022 registró un crecimiento del 3,5% comparado con el mismo periodo de 2021. Aumento del acopio de leche, mejores precios percibidos tanto por los productores primarios como por los intermediarios y una mayor preferencia por los productos nacionales frente a los importados, dado el fortalecimiento de la tasa de cambio y mayores costos logísticos; explicaron este desempeño. En cuanto a la balanza comercial, el sector continúa siendo ampliamente deficitario y con profundidad en el acumulado a septiembre de 2022, donde las importaciones aumentaron en un 42% y las exportaciones descendieron un 47%. En perspectivas, se espera estabilidad en la producción láctea de 2023 y un mayor precio pagado a los productores primarios e intermediarios, aun en medio de un escenario de afectación por las lluvias.

De acuerdo a los datos del boletín de comercio exterior de productos lácteos elaborado por Odepa y reproducidos por Fedeleche, las exportaciones de productos lácteos entre enero y septiembre de 2022 alcanzaron en valor US$ 200,7 millones, lo que representa un alza de 35,6% y supone un aumento de US$ 52,6 millones frente al mismo lapso de 2021.

Mientras que, en septiembre de 2022, los datos liberados por Odepa muestran que los envíos de productos lácteos llegaron a US$ 20,0 millones, registrando un alza de un 67,2% frente al mismo mes del año anterior, lo que supone un aumento interanual de US$ 8,0 millones.

Cabe señalar que, en volumen, las exportaciones de productos lácteos subieron al tercer trimestre un 20,18% hasta alcanzar las 71.149 toneladas, acumulando un total de 11.948 toneladas adicionales frente a 2021. Mientras en el mes de septiembre de 2022 se exportaron 7.175 toneladas, un 50,1% por encima del año anterior.

El precio informado por Odepa en septiembre de 2022 se situó en promedio en US$ 2.790 la tonelada, un alza de 8,1% frente al mismo mes de 2021.

Bebidas no alcohólicas:

En Colombia el sector de las bebidas es el más dinámico con US$29,4 millones exportados a 29 países alrededor del mundo. Contribución que aporta de manera significativa al crecimiento de la industria nacional.

Este sector está conformado por una gran variedad de productos como las gaseosas, los jugos, las bebidas energizantes, el agua, las aguas saborizadas, las bebidas isotónicas y el té. En Colombia, el consumo per cápita de gaseosas se ubica entre 47 y 50 litros por año, mientras que para los jugos es de 5 litros por año.

La elaboración de estos productos está directamente relacionada con los avances tecnológicos. La incorporación de nuevas maquinarias ha permitido el incremento de más empleos, gracias al tamaño de las fábricas y embotelladoras en donde se elaboran las diferentes bebidas. También, la innovación en los procesos de distribución y entrega, y el desarrollo de estrategias de marketing son aspectos determinantes a la hora de competir y sobrevivir en este mercado.

En el desayuno, almuerzo, comida o cena, las mesas de los hogares colombianos se llenan de bebidas. Gaseosas, té, café, agua o jugo. La preferencia en esas elecciones está por cambiar. Hay tres factores principales que modificarán el mercado de bebidas no alcohólicas en Colombia: inflación, consumo saludable y el nuevo impuesto a las bebidas altamente calóricas.

De acuerdo con cifras de la consultora de mercado Kantar, durante el primer semestre de 2022, el 99% de los hogares colombianos gastó al mes, al menos, 13 mil 840 pesos en bebidas no alcohólicas. Lo que representa un incremento del 8,1% respecto del mismo periodo pero de 2021 (12 mil 800 pesos) y un 3,6% respecto a 2020 (13 mil 400 pesos).

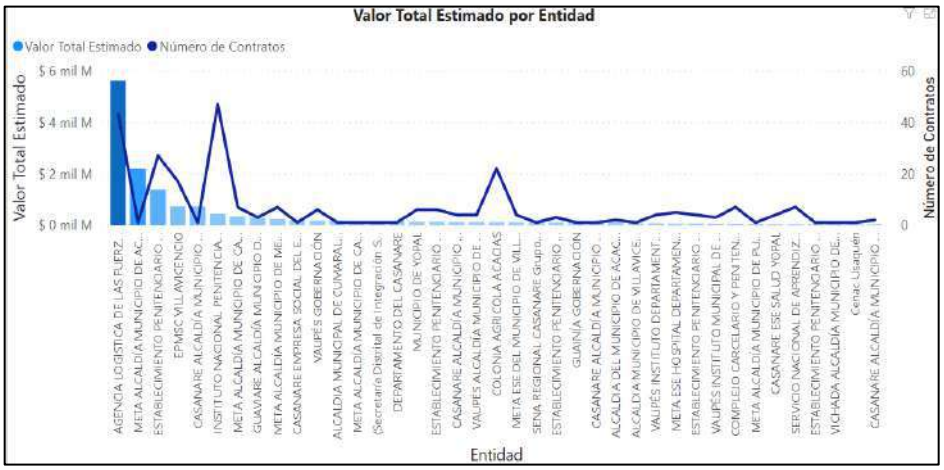
Si bien, el gasto de los hogares en la canasta de bebidas creció 8% en comparación con 2021, esto no significa mayor consumo. Según la misma consultora, el volumen de compra cayó 5%. https://goula.lat/

Productos de panadería:

La producción y las ventas de la industria panificadora no se han visto afectadas por la pandemia, de hecho han continuado creciendo. Sin embargo, el alza en los costos de producción es una de las grandes preocupaciones del sector, que en 2021, según datos de la Asociación Nacional de Fabricantes de Pan (Adepan), evidenció el cierre de cerca de 4.000 establecimientos pertenecientes a pequeños productores. El incremento en el costo del maíz dadas las afectaciones climáticas en Canadá a finales de 2021, así como el alto valor en fletes marítimos, la guerra entre Rusia y Ucrania y la suspensión de exportaciones desde India, han elevado el precio internacional del insumo importado en Colombia en un 99,7%. En el sector se hace necesaria la inversión en tecnología y la búsqueda de materias primas alternativas que reduzcan los costos operativos y generen ventajas competitivas en la industria



Análisis de la demanda: Los productos que se requieren para los refrigerios, entre los que se encuentran bebidas no alcohólicas, productos lácteos, helados, productos de panadería, subproductos de frutas, son muy populares y ampliamente demandados por la población colombiana en todos los niveles. Según la información del SECOP II, se registran un alto número de procesos de adquisición de estos productos por parte de entidades públicas en la Región, en los últimos años.



ADQUISICIONES ANTERIORES:

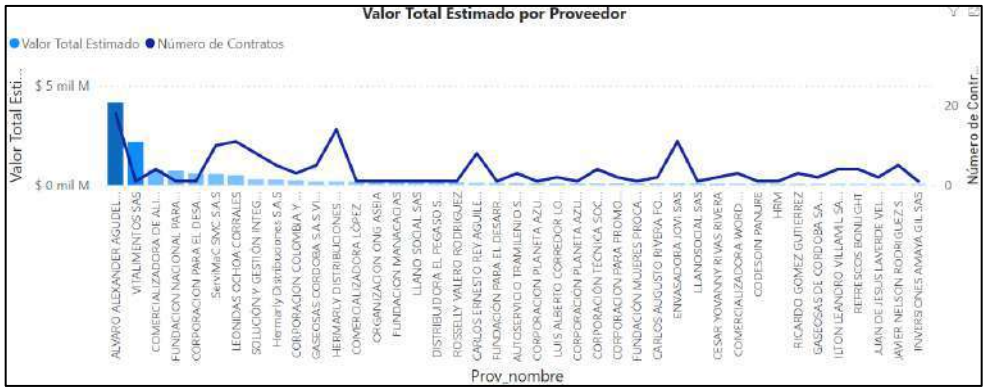
La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, en vigencias anteriores, ha adjudicado contratos relacionados con el objeto del presente proceso, toda vez que se trata de productos de alta demanda por parte de sus clientes:

En la muestra aparece registro de SECOP II de algunos proveedores que han celebrado contratos con entidades públicas en la Región

No. PROCESO	OBJETO	VALOR	No. CONTRATO	PROVEEDOR
009-001-2019	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LOS DEPARTAMENTOS DE META, CASANARE, GUAVIARE Y VAUPES ADMINISTRADO POR LA ALFM REGIONAL LLANOS ORIENTALES	675.800.000	009-007-2019	ALVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA
009-001-2019	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LOS DEPARTAMENTOS DE META, CASANARE, GUAVIARE Y VAUPES ADMINISTRADO POR LA ALFM REGIONAL LLANOS ORIENTALES	400.000.000	009-008-2019	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.
SASI 009-060-2020	ADQUISICIÓN Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS PARA CONFORMAR LAS MEJORAS DE ALIMENTACIÓN PARA LAS UNIDADES MILITARES DE LA JURISDICCIÓN DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES Y OTRAS UNIDADES CUANDO SE REQUIERA	47.000.000	009-052-2020	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S
SASI 009-060-2020	ADQUISICIÓN Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS PARA CONFORMAR LAS MEJORAS DE ALIMENTACIÓN PARA LAS UNIDADES MILITARES DE LA JURISDICCIÓN DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES Y OTRAS UNIDADES CUANDO SE REQUIERA	103.000.000	009-053-2020	FEDAG SAS
SASI 009-003-2021	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	738.012.268,48	009-003-2021	ALVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA
SASI 009-003-2021	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	378.776.467,15	009-005-2021	UT SC&SUG-2021
SASI 009-003-2021	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	31.997.813	009-004-2021	CBC COMERCIALIZAMOS SAS
SASI 009-013-2022	SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	471.115.000	009-019-2022	ALVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA
SASI 009-013-2022	SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	300.000.000	009-020-2022	REFRILLANOS2022
MC-009-057-2022	APROVISIONAMIENTO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	65.000.000	009-052-2022	S&C SOLUCIONES S.A.S.

Análisis de la oferta: En el mercado Nacional, es importante señalar que existe un número plural de empresas que suministran los productos que se requiere para los refrigerios que ofrece la Regional Llanos a sus clientes, conforme a información obtenida del SECOP II, y verificación directa de negocios de la Región.

En la muestra aparece registro de SECOP II de algunos proveedores que han celebrado contratos con entidades públicas en la Región.



En este grupo de establecimientos se encuentra el mercado que tradicionalmente ha atendido las necesidades del sector empresarial e institucional del Estado en la Región, con la suficiente experiencia, acreditada mediante la ejecución de contratos similares en años anteriores.

Se puede concluir que en el territorio Regional y Nacional se cuenta con proveedores suficientes que ofrecen los aspectos técnicos mínimos de capacidad operativa para cumplir con el objeto del proceso que se adelanta.

ESTUDIO DE MERCADO

Para soportar el estudio de mercado en el proceso que nos ocupa, se empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones, comunicándoles a las empresas la información básica del contrato a suscribir, a fin de proyectar el valor del presupuesto a adjudicar bajo las mismas condiciones.

El comité técnico solicitó cotizaciones a empresas del sector mediante evento de solicitud de cotización de SECOP II No. SIP- 009-004-2023, de fecha 31 de enero del 2023, donde se recibió tres cotizaciones:

1. MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.
2. S&C SOLUCIONES S.A.S.
3. GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.

Se verificó que las empresas cotizantes se encuentran en el RUES (Registro Único Empresarial) y que sus actividades económicas están acordes con el objeto del presente proceso contractual.

El comité estructurador económico toma como base las cotizaciones de las empresas relacionadas anteriormente, para efectos de establecer el precio promedio del presente proceso de contratación.

Para el comparativo se tuvo en cuenta el valor unitario con IVA incluido.

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

LOTE DEPARTAMENTO DEL META						
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MACS	S&C SOLUCIONES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	PRECIO PROMEDIO
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.200	1.500	1.550	1.417
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	850	1.500	1.550	1.300
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	2.500	2.100	2.200	2.267
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	2.500	2.300	2.400	2.400
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	550	700	750	667
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.400	1.800	1.900	1.700
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	700	600	650	650
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.000	3.000	3.100	2.367
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	24.000	21.000	22.000	22.333
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.400	1.850	1.900	1.717
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	1.650	1.850	1.900	1.800
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	2.500	2.200	2.250	2.317
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	9.000	9.000	9.500	9.167
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	2.700	2.400	2.450	2.517
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.350	1.950	1.980	1.760
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	6.500	7.500	7.900	7.300
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	1.450	2.000	2.200	1.883
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.200	1.700	1.800	1.567
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.400	2.000	2.100	1.833
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.650	2.000	2.100	1.917
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	400	320	340	353
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	650	770	790	737
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	650	370	390	470
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.200	2.000	2.100	1.767
TOTAL			**68.400**	**72.410**	**75.800**	**72.203**

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE						
ITEM	**DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MACS**	**S&C SOLUCIONES**	**GRUPO EMPRESARIAL SUGA**	**PRECIO PROMEDIO**
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	**VALOR UNITARIO MÁS IVA**	**VALOR UNITARIO MÁS IVA**	**VALOR UNITARIO MÁS IVA**
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.380	1.500	1.550	1.477
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	978	1.500	1.550	1.343
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	2.875	2.100	2.200	2.392
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	2.875	2.300	2.400	2.525
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	633	700	750	694
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.610	1.800	1.900	1.770
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	805	600	650	685
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.150	3.000	3.100	2.417
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	27.600	21.000	22.000	23.533
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.610	1.850	1.900	1.787
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	1.898	1.850	1.900	1.883
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	2.875	2.200	2.250	2.442
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	10.350	9.000	9.500	9.617
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	3.105	2.400	2.450	2.652
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.553	1.950	1.980	1.828
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	7.475	7.500	7.900	7.625
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	1.668	2.000	2.200	1.956
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.380	1.700	1.800	1.627
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.610	2.000	2.100	1.903
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.898	2.000	2.100	1.999
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	460	320	340	373
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	748	770	790	769
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	748	370	390	503
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.380	2.000	2.100	1.827
TOTAL			**78.664**	**72.410**	**75.800**	**75.625**

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE						
ITEM	**DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MACS**	**S&C SOLUCIONES**	**GRUPO EMPRESARIAL SUGA**	**PRECIO PROMEDIO**
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	**VALOR UNITARIO MÁS IVA**	**VALOR UNITARIO MÁS IVA**	**VALOR UNITARIO MÁS IVA**
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.675	1.500	1.550	1.575
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.185	1.500	1.550	1.412
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	3.480	2.100	2.200	2.593
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	3.480	2.300	2.400	2.727
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	770	700	750	740
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.950	1.800	1.900	1.883
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	1.100	600	650	783
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.400	3.000	3.100	2.500
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	27.900	21.000	22.000	23.633
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.780	1.850	1.900	1.843
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	2.100	1.850	1.900	1.950
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	3.170	2.200	2.250	2.540
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	11.400	9.000	9.500	9.967
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	3.450	2.400	2.450	2.767
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.710	1.950	1.980	1.880
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	8.250	7.500	7.900	7.883
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	1.950	2.000	2.200	2.050
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.550	1.700	1.800	1.683
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.780	2.000	2.100	1.960
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	2.100	2.000	2.100	2.067
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	550	320	340	403
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	830	770	790	797
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	830	370	390	530
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.520	2.000	2.100	1.873
TOTAL			**85.910**	**72.410**	**75.800**	**78.040**

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS						
ITEM	**DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MACS**	**S&C SOLUCIONES**	**GRUPO EMPRESARIAL SUGA**	**PRECIO PROMEDIO**
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	**VALOR UNITARIO MÁS IVA**	**VALOR UNITARIO MÁS IVA**	**VALOR UNITARIO MÁS IVA**
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.760	2.000	2.100	1.953
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.250	2.000	2.100	1.783
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	3.660	2.400	2.500	2.853
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	3.660	2.500	2.600	2.920
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	810	800	850	820
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	2.050	2.400	2.450	2.300
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	1.160	800	850	937
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.480	4.000	4.100	3.193
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	28.000	23.000	23.500	24.833
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.870	2.450	2.550	2.290
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	2.205	2.450	2.550	2.402
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	3.330	2.800	2.850	2.993
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	11.900	9.000	9.500	10.133
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	3.625	3.400	3.500	3.508
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.800	2.350	2.450	2.200
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	8.665	10.500	10.900	10.022
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	2.048	2.400	2.450	2.299
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.630	2.400	2.450	2.160
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.870	2.500	2.550	2.307
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	2.205	2.500	2.550	2.418
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	580	700	750	677
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	875	1.100	1.200	1.058
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	875	870	890	878
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.600	2.800	2.850	2.417
TOTAL			**88.908**	**88.120**	**91.040**	**89.356**

NOTA No. 01: En ningún caso la oferta puede superar el precio promedio por ítem, ni el precio promedio total.

NOTA No.02: Los precios a cotizar deben incluir todos los gastos adicionales (transporte, viáticos, logística, embalaje, impuestos, garantías, utilidad esperada, otros).

NOTA No. 03: La propuesta económica deberá ser presentada con el valor por ítem y valor total aproximado al entero y con el IVA incluido, si de acuerdo a las regulaciones tributarias colombianas aplica el IVA.

NOTA No. 04: En caso que el valor por ítem y/o del total de la oferta económica de algún proponente se presente con decimales, la Entidad procederá a ajustar el valor redondeándolo al peso. Cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a cinco lo aproximará por exceso al peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cinco lo aproximará por defecto al peso.

NOTA No 5: En caso de que no se lleve a cabo Subasta Inversa Electrónica por presentarse un único oferente y/o quedar habilitado sólo un oferente, la Entidad procede a revisar si el oferente hizo un descuento en su oferta inicial, la cual deberá ser igual o superior al margen mínimo por cada ítem del proceso. De lo contrario se aplicará un descuento del margen mínimo sobre todos los ítems.

NOTA No 6: Los oferentes deben tener en cuenta que el margen mínimo para el presente proceso es del cuatro por ciento (4%) que se deberá aplicar a cada uno de los ítems. En consecuencia, sólo serán válidos los lances que igualen o que superen este margen. El no cumplimento de este requisito será causal de rechazo del lance, por parte del Comité Económico Evaluador.

CAPACIDAD FINANCIERA

Atendiendo lo señalado en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, la verificación de las condiciones financieras serán tomadas de la información contenida en el Certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme, sea persona natural o jurídica, o de cada uno de los integrantes del Consorcio o la Unión Temporal, así:

La capacidad financiera y organizacional del proponente será determinada con base en los indicadores requeridos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, de conformidad con lo establecido en el Decreto 579 de 2021, “Por el cual se sustituyen los parágrafos transitorios del artículo 2.2.1.1.1.5.2., el parágrafo transitorio 1 del artículo 2.2.1.1.1.5.6., así como el parágrafo transitorio del artículo 2.2.1.1.1.6.2. Del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, para que los proponentes acrediten el mejor indicador financiero y organizacional de los últimos 3 años, con el fin de contribuir a la reactivación económica".

En atención a lo establecido en el parágrafo transitorio 1 del artículo 2 del Decreto 579 de 2021 los requisitos e indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional exigidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales "corresponderán a los últimos tres (3) años fiscales anteriores a la inscripción o renovación, dependiendo de la antigüedad del proponente. En armonía con lo anterior, a partir del 1 de julio de 2021, las cámaras de comercio certificarán la información de que tratan los parágrafos transitorios 1 y 2 del artículo 2.2.1.1.1.5.2. de este Decreto". En consonancia con lo anterior y atendiendo lo establecido en parágrafo transitorio del artículo 3 del citado Decreto, en relación con los indicadores de la capacidad financiera y organizacional, de los procesos de selección cuyo acto administrativo de apertura o invitación se publique a partir del 1 de julio de 2021, se tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP.

Por lo anterior, la Entidad verificará los índices de capacidad financiera y organizacional con el mejor año fiscal de los últimos tres años anteriores al cierre del proceso, de conformidad con lo establecido en el decreto 579 de 2021. Entendiéndose como mejor año fiscal aquel que evaluado de manera integral, el oferente cumpla con estos requisitos habilitantes. No obstante, el proponente debe cumplir con la totalidad de los indicadores en una sola vigencia fiscal, so pena de no habilitación de su oferta.

En aquellos casos en que el proponente no tenga la antigüedad suficiente para aportar la información financiera correspondiente a los tres (3) últimos años, podrá acreditar dicha información desde su primer cierre fiscal.

En el evento que el oferente no tenga antigüedad suficiente (cuando el año fiscal es menor a un año), "(…) debe inscribirse con estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura." conforme a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.1.5.2

NOTA 1: En concordancia con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, parágrafo 1°, se podrá acreditar la firmeza del RUP "hasta el término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección (…)".

NOTA 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos se reserva el derecho de solicitar al proponente la documentación financiera que no se encuentre en el RUP y que sea requerida para acreditar la capacidad del oferente.

9.4. PROPONENTES NACIONALES Y EXTRANJEROS CON DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA:

Para el caso de los proponentes nacionales, trátese de personas naturales, jurídicas, consorcios o uniones temporales, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional serán tomadas de conformidad con lo establecido en el Decreto 579 de 2021.

Cuando se trate de personas natural o jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional de las

cifras contenidas en el Certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme; de conformidad con lo establecido en el Decreto 579 de 2021 entendiéndose como mejor año fiscal aquel que evaluado de manera integral, el oferente cumpla con estos requisitos habilitantes. No obstante, el proponente debe cumplir con la totalidad de los indicadores en una sola vigencia fiscal, so pena de no habilitación de su oferta. De acuerdo al cierre fiscal en cada país de origen preparados y presentados bajo los estándares de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF).

En el evento que el oferente no tenga antigüedad suficiente (cuando el año fiscal es menor a un año), "(…) debe inscribirse con estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura." conforme a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.1.5.2.

9.5. PROPONENTE PERSONA NATURAL EXTRANJERA SIN DOMICILIO EN EL PAÍS O PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA QUE NO TENGA ESTABLECIDA SUCURSAL EN COLOMBIA- NO OBLIGADO AL RUP*, deberá allegar la siguiente documentación:*

El Balance General de acuerdo al cierre o corte fiscal del país de origen y de conformidad con los estatutos o las normas de la respectiva sociedad. Los estados financieros requeridos deben ser firmados por el representante legal y/o contador y acompañados del respectivo dictamen.

Acompañados de la copia de la tarjeta profesional del Contador y Revisor Fiscal cuando la ley lo exija, así como la certificación sobre su vigencia expedida por la Junta Central de Contadores, para el contador colombiano, la cual no debe tener fecha de expedición anterior a tres (3) meses a la fecha de presentación de la oferta.

En el evento que los Estados Financieros no estén avalados por un Contador Público Colombiano, se debe presentar Certificación de Auditoría Externa del país del proponente.

El balance general debe venir discriminado de la siguiente manera:

ACTIVOS: Corriente, no corriente y total

PASIVOS: Corriente, no corriente, total y

PATRIMONIO

Los Estados Financieros deben venir consularizados y visados por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, acompañados de traducción simple al castellano, expresados a pesos colombianos, a la tasa de cambio de la fecha de cierre fiscal del país de origen (indicando la tasa de conversión).

Las disposiciones del pliego de condiciones en cuanto a proponentes extranjeros se refieren, regirán sin perjuicio de lo pactado en tratados o convenios internacionales.

Cuando el proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia provenga de un país que hace parte de la "Convención sobre la abolición de requisitos de legalización para documentos públicos extranjeros", no se requiere de la consularización a que se refiere el párrafo anterior, sino que será suficiente que los documentos se adicionen con el certificado de "apostilla" por parte de la autoridad competente del país donde se origina el documento.

Para efectos de la consularización y el apostille antes referidos, aplica lo dispuesto en el acápite APODERADO del pliego de condiciones.

En el evento de que cualquiera de estos requerimientos no sea aplicable en el país del domicilio del oferente extranjero, el representante legal o el apoderado en Colombia, debe hacerlo constar mediante documento suscrito.

El dictamen a los estados financieros será analizado y verificado, así:

- Dictamen limpio: Se aceptan
- Dictamen con salvedades que no tengan relación directa o incidencia, respecto de la propuesta presentada: Se aceptan.
- Dictamen negativo: No se aceptan.
- Abstención de dictamen: No se aceptan

9.6. INDICADORES FINANCIEROS DEL PROPONENTE

Es importante determinar la capacidad de los posibles oferentes para el desarrollo del proceso contractual que se pretende satisfacer, haciéndose necesario conocer algunos criterios financieros mínimos que permiten deducir la capacidad financiera del proveedor para cumplir con el objeto contractual.

Para estos fines y definir los indicadores financieros y organizacionales, se consultó la información reportada por la Superintendencia de Sociedades – Sistema Integrado de Información Societaria SIIS vigencia 2021, tomando una muestra representativa de 50 empresas que registran experiencia en el sector de acuerdo a la clasificación según códigos CIIU.

Para la medición se tomó como fundamento la guía para elaboración de estudios en el sector, así como manual de requisitos habilitantes de Colombia Compra Eficiente

9.7. LIQUIDEZ = ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE

Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
LIQUIDEZ	Mayor o igual al (≥) 1.7 veces

9.8. NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL: (ET)

Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.

ET = (PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL) 100%

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
ENDEUDAMIENTO	Igual o menor (≤) al 58.6%

9.9. RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES (RATIO): UTILIDAD OPERACIONAL /GASTOS DE INTERÉS:

Utilidad Operacional / Gastos por Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la posibilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mayor o igual (≥) 4 veces

En el caso del indicador de cobertura de intereses, puede haber empresas que no presentan obligaciones financieras y por ende no incurren en gastos de intereses, es decir, el denominador es cero (0) y no sería posible calcular el indicador. En este caso, el proponente que no tiene gastos de intereses resulta habilitado siempre y cuando la utilidad operacional sea positiva

9.10. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La Entidad evaluará la capacidad Organizacional del proponente que asegure a la entidad, la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, para lo cual debe cumplir con los siguientes indicadores que miden el rendimiento de las operaciones y la eficiencia en el uso de activos:

9.11. RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (ROE): UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO	Mayor o igual (≥) 20.4 %

9.12. RENTABILIDAD DEL ACTIVO (ROA): UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS	Mayor o igual (≥) 13.7 %

NOTAS GENERALES

NOTA 1. Cuando el proponente sea un gobierno extranjero o alguna entidad estatal extranjera del orden nacional, no requerirá acreditar la capacidad financiera, siempre y cuando se anexe una carta emitida por el representante legal, bajo la gravedad de juramento, en la cual conste que no está obligado por ley a presentar los documentos financieros requeridos en el pliego de condiciones.

NOTA 2: En caso de Uniones Temporales o Consorcios los indicadores financieros se calcularán con base en la sumatoria de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.

Los indicadores se calculan de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, posteriormente se procede a la multiplicación de acuerdo al porcentaje de participación y por último se realiza la sumatoria.

NOTA 3: En caso de personas naturales o jurídicas Nacionales o Extranjeros con domicilio o sucursal en Colombia los indicadores financieros y Capacidad Organizacional, se tomará el reportado en el RUP vigente y en firme y los extranjeros sin domicilio con el formulario No. 3 Indicadores Financieros de 2021.

NOTA 4: Los Oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el Oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses.

NOTA 5: Cuando en desarrollo de la verificación financiera requiera verificar información adicional del proponente, podrá solicitarse los documentos que se consideren necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como Estados Financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo, requerir las aclaraciones que se consideren necesarias, siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

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

MODALIDAD DE SELECCIÓN	***SUBCLASE***		***TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MÁS FAVORABLE***			
LICITACIÓN			*PPC*			
			SUBASTA INVERSA			
SELECCIÓN ABREVIADA	*BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES*		*PPC*			
	SUBASTA INVERSA	***X***	***MENOR PRECIO***			
	MENOR CUANTÍA		*PPC*			
	DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA LICITACIÓN		*PPC*			

	ENAJENACIÓN DE BIENES DEL ESTADO					
CONCURSOS DE MÉRITOS	*CONSULTORÍA*		*CALIDAD*			
	CONCURSO ABIERTO					
	CURSO PRECALIFICADO					
CONTRATACIÓN DIRECTA	*RESERVADA*		*CONDICIONES DEL MERCADO*			
	EXCLUSIVA					
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA					
	ARRENDAMIENTOS					
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES					
MÍNIMA CUANTÍA			*MENOR PRECIO*			

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística dará apertura a un proceso de **CONTRATACIÓN DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA**, para el ofrecimiento más favorable se tendrá en cuenta como criterio de evaluación económica la adquisición en condiciones de mercado.

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

JURÍDICO:	Verificación	**Habilitado / No habilitado:** Este criterio es de simple verificación por cuanto que la documentación soporte del mismo viene dado por la ley y no resulta ser ni cuantificable ni calificable.
TÉCNICO:	Evaluación	**Cumple / No Cumple:** Este criterio es evaluable en razón a que la documentación aportada depende del cumplimiento de las especificaciones técnicas detalladas en la invitación pública.
ECONÓMICO	Evaluación	Ponderación precio calidad
FINANCIERO	Evaluación	Cumple / No Cumple: Este criterio es evaluable en razón a que la documentación aportada depende del cumplimiento de los indicadores, detalladas en la invitación pública.

10.1. JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN:

Los criterios de selección empleados permitirán seleccionar al contratista que cumpla con las disposiciones del Decreto 1082 de 2015. La determinación de los requisitos técnicos mínimos habilitantes y adicionales ponderables establecidos, se instauraron en razón a su importancia y velando por que los alimentos sean transportados con estándares de calidad y almacenados en plantas y/o bodegas de almacenamiento que brinden todas las garantías higiénico sanitarias para su funcionamiento.

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

En cumplimiento a lo establecido en el Decreto No. 1082 de 26 de mayo de 2015, por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública, el cual establece las

Disposiciones Generales en materia de garantías en la Contratación Pública, y con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión al desarrollo de los procesos contractuales en sus diferentes etapas, se han tipificado los posibles riesgos y determinación de garantías, así:

ANÁLISIS DE RIESGO

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.

SE DEBE CONTEMPLAR LOS RIESGOS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL

Matriz de Riesgos

N	Clase	Fuente	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	04/03/2023	31/12/2023	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	04/03/2023	31/12/2023	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	04/03/2023	31/12/2023	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	04/03/2023	31/12/2023	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	04/03/2023	31/12/2023	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	04/03/2023	31/12/2023	Informe de supervisión	En el evento

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

12. RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

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 definitiva de 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	**Suficiencia Calidad del Bien y/o servicio:** Por un valor equivalente al 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.

En el evento que la propuesta se 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.

UNA VEZ ADJUDICADO EL PROCESO, EL CONTRATISTA DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria.

El OFERENTE una vez adjudicado el proceso se obliga para con la AGENCIA LOGÍSTICA a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el CONTRATISTA **debe** restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el CONTRATISTA **debe** ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

Es obligatorio que el futuro contratista lo establecido en el Decreto 1082 de *2015.*

> *"Artículo 2.2.1.2.3.1.18.* ***Restablecimiento o ampliación de la garantía.*** *Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al contratista restablecer el valor inicial de la garantía.*
>
> *Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.*
>
> *La Entidad Estatal debe prever en los pliegos de condiciones para la Contratación, el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla"*

NOTA 01: El futuro contratista asumirá el valor del deducible si se llegara afectar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, es decir, asumirá el 100 % del valor de las pérdidas o afectaciones que sufra la entidad o los terceros.

NOTA 02: Se solicita al futuro contratista cumplir con la obligación de publicar las pólizas de los contratos en el **SECOP II**, para la respectiva aprobación por parte de la entidad, para cumplir con los efectos de legalización y perfeccionamiento en la plataforma **SECOP II**. La no publicación no permite la habilitación de los formularios para dar comienzo a la etapa de ejecución y seguimiento. Esta obligación también debe incluir la etapa de

ejecución y seguimiento en la cual cuando se genere alguna modificación, el futuro contratista debe publicar las pólizas modificadas.

13. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES:

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

TRATADO	BIENES O SERVICIOS	CUANTÍA	APLICA	NO APLICA
G3- MÉXICO	BIENES / SERVICIOS	$ 257.061.877		X
	CONSTRUCCIÓN	$ 12.001.460		X
COMUNIDAD ANDINA : PERÚ- ECUADOR- BOLIVIA	TRATO NACIONAL (SERVICIOS)	N/A		X
TLC COLOMBIA CHILE	BIENES/ SERVICIOS	$255.459.239		X
	CONSTRUCCIÓN	$25.545.923.858		X
TLC AELC-EFTA: LIECHTENSTEIN- SUIZA	BIENES/SERVICIOS	$615.703.006		X
	CONSTRUCCIÓN	$23.680.884.850		X
TLC TRIANGULO NORTE:				X
SALVADOR	MERCANCÍAS	N/A		X
HONDURAS	MERCANCÍAS Y CONSTRUCCIÓN			X
GUATEMALA				X
TLC CANADÁ	MERCANCÍAS/ SERVICIOS	$336.138.654		X
	CONSTRUCCIÓN	$25.344.513.162		X
TLC ESTADOS UNIDOS	BIENES/ SERVICIOS	$337.737.809		X
	CONSTRUCCIÓN	$25.725.714.885		X
TLC UNIÓN EUROPEA	BIENES/ SERVICIOS	$610.126.553		X
	CONSTRUCCIÓN	$23.466.405.900		X
COMUNIDAD ANDINA				X

14. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

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

El Contratista se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne a la Agencia Logística contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada y puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aun terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal, daño o responsabilidad contra la Agencia Logística por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del Contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne a la Agencia Logística y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. La responsabilidad se extenderá a indemnización, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa. Si en cualquiera de los eventos previstos en

este numeral el Contratista no asume debida y oportunamente la defensa de la Agencia Logística ésta podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al Contratista, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo, en caso de que así no lo hiciera el Contratista, la Agencia Logística tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al Contratista, por razón de los servicios motivo del contrato, o a recurrir a la garantía otorgada o a utilizar cualquier otro medio legal.

15. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES:

Los valores y los bienes relacionados en el presente estudio y documentos están incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2023, el cual está publicado en el SECOP II. Con diferencia en el valor asignado Vs valor publicado.

ORIGINAL FIRMADO
TS. ALEXI ROCIO AYALA CASTILLO
COMITÉ ESTRUCTURADOR TÉCNICO

ORIGINAL FIRMADO
PD. KENNEDY RUEDA MARÍN
COMITÉ ESTRUCTURADOR ECONÓMICO

ORIGINAL FIRMADO
PD. ABG. YEIDY LIZETH VERANO TELLEZ
COMITÉ ESTRUCTURADOR JURÍDICO

ORIGINAL FIRMADO
PD. ING. CAROLL LORENA PIÑEROS CORDON
COORDINADORA DE ABASTECIMIENTOS

ORIGINAL FIRMADO
PD. ABG. JOSE ALEXIS OSORIO ZAPATA
COORDINADOR DE CONTRATOS

ORIGINAL FIRMADO
ING. ESP. VIANY YESENIA FLOREZ VILLAMIZAR
DIRECTORA DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES.
ORDENADORA DEL GASTO

ANEXO – FICHAS TÉCNICAS

El bien a adquirir debe cumplir con las características definidas en las fichas técnicas adjuntas en los documentos del proceso.

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		**JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Párametro** / **Mínimo** / **Máximo** °Brix: 10 – – pH a 20°C: – – 4 Acidez como Acido Citrico: 0,1 – – Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento microorganismos mesofilos/cm³: 3 100 300 1 NMP - Coliformes Totales/cm³: 3 < 3 – 0 NMP - Coliformes fecales/cm³: 3 < 3 – 0 RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³: 3 <10 – 1 Recuento Hongos y levaduras/cm³: 3 10 100 1 Características microbiológicas refrescos con duración mayor a 30 días - Resolución 7992 de 1991
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.
	Contenido	SAP 200001632 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200001801 debe contener un peso neto mínimo de 250 ml SAP 200002359 debe contener un peso neto mínimo de 1000 ml
	Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido

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

		por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con condiciones.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento.

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MAR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	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	**JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Párametro / Mínimo / Máximo** °Brix: 10 – – pH a 20°C: – – 4 Acidez como Acido Citrico: 0,1 – – Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito / n / m / M / c** Recuento microorganismos mesofilos/cm³: 3 1000 3000 1 NMP - Coliformes Totales/cm³: 3 9 29 1 NMP - Coliformes fecales/cm³: 3 <3 – 0 RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³: 3 <10 – 0 Recuento Hongos y levaduras/cm³: 3 100 200 1 Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.
	Contenido	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml
	Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias
	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 condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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	**CONO CON HELADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001776
	Clasificación	Helados
	Descripción del Producto	Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azucares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final. Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maiz y aditivos autorizados).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoquímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El helado podrá venir en diferentes sabores como: vainilla, arequipe, chocolate, fresa, ron con pasas entre otros. Igualmente con diferentes coberturas como chocolate, mani, chips de colores, etc. Dichas características especiales deberán definirse dentro de las condiciones técnicas de contratación. El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas. El barquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado. El helado deberá contar con una textura suave y densa , sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante. Máximo el 10% del peso del cono con helado, debe corresponder al barquillo de harina.

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos	5	10000	100000	2
Recuento de coliformes UFC/g	5	100	200	2
Recuento de *E.coli* UFC/g	5	< 1	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2
Deteccion de *Salmonella* /25 g	5	0	–	0
Deteccion de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	0	–	0

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

	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 90 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989. Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C
	Empaque	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75, se retiran código SIC y se adiciona código SAP, se cambia descripción de producto basado en NTC 1239, Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adiciona en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013, Se ajusta información de transporte y almacenamiento, Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 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	**CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001635
	Clasificación	Helados
	Descripción del Producto	Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azucares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final. Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado y es recubierto de chocolate.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maiz y aditivos autorizados).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoquímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El helado podrá venir en diferentes sabores como: vainilla, arequipe, chocolate, fresa, ron con pasas entre otros El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 90 gramos.
	Requisitos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos	5	10000	100000	2
Recuento de coliformes, UFC/ g	5	100	300	2
Recuento de *E.coli*, UFC/ g	5	< 3	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2
Detección de Salmonella /25 g	5	0	–	0
Detección de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	0	–	0

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**

	Normativos	No.1804 de 1989. Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C
	Empaque	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75, se retira código CDS y se cambia por código SAP, se cambia descripción de producto basado en NTC 1239, Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adiciona en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013. Se ajusta información de transporte y almacenamiento. Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE		**BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526
	Clasificación	Bocadillo
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: **Requisitos** / **Min** / **Máx** *Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix) / 75 / 85 Humedad en Fracción de Masa Expresada como % / 11 / 20 Carbohidratos en Fracción de Masa Expresado como % / 80 / – *Esta lectura aplica si se ha empleado unicamente sacarosa como edulcorante *Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: **Requisitos** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de bacterias aerobias mesófilas. UFC/g / 5 / 10 / 100 / 2 Recuento de mohos. UFC/g / 5 / 10 / 50 / 2 Recuento de levaduras. UFC/g / 5 / 50 / 100 / 2 Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductoras*. UFC/g / 5 / <10 / – / 2 Recuento de coliformes totales en placa. UFC/g / 5 / < 10 / 10 / 2 Recuento de *Escherichia coli*. UFC/g / 5 / < 10 / – / 2 El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes: **Contaminantes** / **Límite Máximo en mg/Kg** Contenido de Plomo (Pb) / 0.05 *Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba*
	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.
	Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

		• No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, Resolución 333 de 2011, NTC 5856.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolucion 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
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 condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

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

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

PROCESO					
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	**LECHE ENTERA LIQUIDA UHT**

REQUISITOS GENERALES	Codigo	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** — **Min** — **Máx** Grasa %m/v — 3.0 Extracto Seco Total %m/m — 11.20 Extracto Seco desengrasado %m/m — 8.20 Peroxidasa — Negativo Fosfatasa — Negativo Densidad 15 / 15°C g/ml — 1.0295 — 1.033 Acidez expresado como ácido láctico %m/v — 0.13 — 0.17 Índice Crioscopico °C — -0.540 — -0.510 Índice Crioscopico °H — -0.560 — -0.530 Caracteristicas fisicoquimicas – Leche Entera Liquida UHT, Decreto 616 de 2006
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** — **n** — **m** — **M** — **C** Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml — 3 — 1.000 — 10.000 — 1 Recuento Coliformes, UFC/ml — 3 — <1 — - — 0 Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml — 3 — <1 — - — 0 Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml — 3 — <1 — - — 0 Recuento Esporas aerobias, UFC/ml — 3 — <1 — - — 0 *Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad delo oxigeno a temperatura ambiente <200 cm3 / m2 / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm
	Contenido	SAP 200000403 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 el producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 el producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 1000

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**

		a 1100 ml
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200001740 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C
	Empaque	El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Proteccion Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye codigo SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información.
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentacion del producto para estos codigos. En requisitos normativos se incluye Resolucion 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehiculo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye "o favorable con requerimientos para el concepto de la planta de proceso.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 5	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE DE POLLO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001517 / 200001506 / 200001687 / 200001698 / 200001518 / 200001685 / 200001695 / 200001694 / 200001585 / 200002046
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total — 30 m / 100 gr pH a 20°C — 5,4 a 7,0 *Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla2.* El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** / **Resultado aceptable** Recuento *Escherichia Coli* — 220 — 1500 Detección de Salmonella/25 ml * — p(*) — - Recuento *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva UFC/g — 100 — 500 Campylobacter sp ** — - — - * Las unidades de ml corresponden a la tecnica a usar que es enjuague p(*) = Presencia ** Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizara de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad *Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla 3.*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO**

	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, **El producto debe ser fresco. No se permite la entrega de pollo marinado.**
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pesos Mínimos: – **SAP 200001517** Pollo entero sin vísceras con piel: mínimo 1400 gr – **SAP 200001506** Pechuga con hueso y piel: Porciones entre 400 y 500 gr, embalado en Bolsa mínimo de 10 unidades. – **SAP 200001687** Pechuga sin hueso con piel (Filete): 175 a 200 gr, embalado en Bolsa de 20 unidades. – **SAP 200001698** Pierna pernil con rabadilla: 350 a 450 gr, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades – **SAP 200001518** Pierna pernil sin rabadilla: 350 a 450 gr embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. – **SAP 200001685** Muslo de pollo con piel: 175 a 200 gr embalado en Bolsa mínimo de 20 a 40 unidades. – **SAP 200001695** Contra muslo sin rabadilla: 175 a 200 gr embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. – **SAP 200001694** Contra muslo con rabadilla: 175 a 200 gr, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. – **SAP 200001585** Alas de pollo sin costillar: 100 a 110 gr, embalado en Bolsa de 50 a 60 unidades – **SAP 200002046** Recorte de Pechuga: Embalado en Bolsa por Kilogramo de producto. o En presentación bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2cm x 38,1cm x 6cm aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644-2 (última actualización).

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil máxima de cinco (5) días, en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: ✓ Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. ✓ La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. ✓ El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. ✓ Estar identificado en un lugar visible con la leyenda " TRANSPORTE DE ALIMENTOS". ✓ Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. ✓ Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: ✓ Autorización sanitaria y/o Acta de inspección sanitaria correspondiente a la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitarios Favorable o Favorable con Requerimientos correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). ✓ Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. ✓ El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ENERO DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO**

2

Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5.4 - 6,1

REQUISITO	LIMITE MAXIMO
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr
pH a 20°C	5,4 a 7,0

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

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

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

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

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

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:
El proveedor debe certificar:
- Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA.
- Certificación HACCP

Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

3

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así:
Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP.

4

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.
Además, se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.
En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frio".
De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.
En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación".
En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar:
Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable
Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional
Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.
El proveedor podrá presentar:
Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

5

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019.
Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO**

6	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.
7	Se modifica la presentación del producto, incluyendo: "O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia". En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".
8	Se ajusta información a formato PA-FO-75 versión 01, el ítem presentación se complementa con gramajes por código de producto, se adiciona código SAP 200002046 Recorte de Pechuga
9	Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así: **PARÁMETROS** | **n** | **m** | **M** | **c** *Recuento Escherichia coli* biotipo1 | 13 | 220 | 1 500 | 3 Detección de *Salmonella*/25 ml [3] | 5 | p(*) | - | 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva. UFC/g | 5 | 100 | 500 | 1 *Campylobacter sp* [4] | - | - | - | - Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019, se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 ENE 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General, de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	27 ENE 2022	
	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	27 ENE 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	27 ENE 2022	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**VISCERAS DE POLLO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001697 / 200001491 / 200001696 / 200001488
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Vísceras de pollo: Conjunto de Órganos torácicos y abdominales del ave. Menudencias o productos cárnicos comestibles: conformado por vísceras comestibles (hígado, molleja, corazón) y apéndices comestibles (cabeza, pescuezo desprovisto de tráquea y esófago y las patas sin cutícula).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** — **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total — 30 m / 100 gr pH a 20°C — 5,4 a 7,0 *Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla2.*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** — **Resultado aceptable** (220 — 1500) Recuento *Escherichia Coli* — 220 — 1500 Detección de Salmonella/25 ml * — p(*) — - Recuento *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva UFC/g — 100 — 500 Campylobacter sp ** — - — - * Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague p(*) = Presencia ** Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.3 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad *Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla 3.*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, no debe contener hielo. Debe tener un color, olor y aspecto saludable característico. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización). Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2021043230 de 2021, Resolución 2674 de 2013.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	✓ SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg ✓ SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg ✓ SAP 200001696 Patas de polo sin uñas: 1 kg ✓ SAP 200001488 Menudencias 1 kg Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo de noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: – Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. – La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Estar identificado en un lugar visible con la leyenda " TRANSPORTE DE ALIMENTOS". – Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. – Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe acreditar: ✓ Autorización sanitaria o Acta de inspección sanitaria correspondiente la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitario Favorable o Favorable con Observaciones correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). ✓ Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. ✓ El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ENERO DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO**: Nitrógeno Vólatil Total: 30 mg / 100 gr; Formol: Negativo; pH a 20°C: 5.4 - 6.1 **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO**: Nitrógeno volátil total: 30 m / 100 gr; pH a 20 °C: 5,4 a 7,0 Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así: **PARÁMETROS** / **n** / **m** / **M** / **c**: NMP de coliformes fecales / g: 5 / 100 / 1100 / 1; Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g: 5 / 100 / 1000 / 1; Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g: 5 / 100 / 500 / 1; Detección de Salmonella / 25 g: 5 / 0 / 0 / 0; Detección de Listeria monocytogenes / 25 g: 5 / 0 / 0 / 0 **PARÁMETROS** / **n** / **m** / **M** / **c**: Recuento *Escherichia coli* biotipo1: 13 / 220 / 1 500 / 3; Detección de *Salmonella* /25 ml [1]: 5 / p(*) / - / 1; Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: 5 / 100 / 500 / 1; *Campylobacter sp* [2]: - / - / - / - *1 Las* unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia *2 Campylobacter sp* se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así: El proveedor debe certificar: - Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. - Certificación HACCP Certificado de sacrificio en Planta Nacional.
3	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los codigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquimicos Y microbiológicos, se adiciona: información de adonde se extrajeron datos. En requisitos normativos se adiciona después de Decreto 1500: "o la norma que lo modifique, adicione o sustituya" De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja item así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida. En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación" En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%. El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma".
5	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".
6	Se realiza cambio a la vida útil en producto en condiciones de refrigeración, se cambia de mínimo diez (10) días a máximo cinco (5) días.
7	En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira medidas de embalaje caja.
8	Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así: **PARÁMETROS** — n: 13 / 5 / 5 / -; m: 220 / pi(*) / 100 / -; M: 1 500 / - / 500 / -; c: 3 / 1 / 1 / - Recuento *Escherichia coli* bonpo1 — Detección de *Salmonella*/25 m[1] — Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g — *Campylobacter sp*[2] Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019 y se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 ENE 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General, de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	27 ENE 2022	
	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	27 ENE 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	27 ENE 2022	

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

	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 - 03 - 21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	12 - 03 - 21	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 - 03 - 21	

PROCESO					
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	**AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000767 / SAP 200001765 SAP 200001133 / SAP 200002068 / SAP 200001827 SAP 200000017 SAP 200000912 / SAP 200001806 SAP 200000013 / SAP 200002340
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuaran los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinacion, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar.

Características	Expresadas en	Valor máximo permitido
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15
Olor y sabor		Inobjetable
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2
Solidos totales	Mg/L	200
pH		6.5-9.0

	Requisitos Microbiológicos	

	n	M	M	c
NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0
NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0

Resolución Min. Salud 12186 de 1991

	Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. **Mínimo** / **Máximo** Cloro residual libre: **0,5 mg/lt** / **1.0 mg/lt** Cloro total: **0.6 mg/lt** / 1.2 mg/lt Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. **Mínimo** / **Máximo** Ozono: 0.2 mg/lt / 0.5 mg/lt Resolución Min. Salud 12186 de 1991
	Contenido	SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml. SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml. SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5.5 a 6 L. SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml
	Requisitos Normativos	NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991.Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las

		indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro Sanitario - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**FEBRERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el 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 adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml. y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm Emp. Héctor Vargas Rodriguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 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 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**HIELO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001473 / SAP 200000363 / SAP 200001825 /SAP 200002358
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Producto congelado obtenido a partir de agua potable libre de cualquier tipo de contaminación.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Agua Potable

Requisitos Fisicoquímicos:

El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos contenidos en la resolución 2115 de 2007

Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable
Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15
Olor y Sabor	Aceptable ó no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

Resolución 2115 de 2007 - Características Físicas.

Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plaguicidas y otras sustancias	Expresados como	Valor máximo aceptable (mg/L)
Antimonio	Sb	0,02
Arsénico	As	0,01
Bario	Ba	0,7
Cadmio	Cd	0,003
Cianuro libre y disociable	CN	0,05
Cobre	Cu	1,0
Cromo total	Cr	0,05
Mercurio	Hg	0,001
Níquel	Ni	0,02
Plomo	Pb	0,01
Selenio	Se	0,01
Trihalometanos Totales	THMs	0,2
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)	HAP	0,01

Resolución 2115 de 2007 - Características químicas.

Requisitos Microbiológicos:

Técnicas utilizadas	Coliformes Totales	Escherichia coli
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm^3	0 UFC/100 cm^3
Enzima Sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm^3	< de 1 microorganismo en 100 cm^3
Sustrato Definido	0 microorganismo en 100 cm^3	0 microorganismo en 100 cm^3
Presencia – Ausencia	Ausencia en 100 cm^3	Ausencia en 100 cm^3

Resolución 2115 de 2007 -Características microbiológicas del agua para consumo humano.

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras: En la elaboración de hielo se deberá usar agua potable y se utilizarán

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HIELO**

	características del producto	equipos, cuya instalación, operación y mantenimiento garanticen un producto de características físico- químicas iguales o mejores a las del agua potable.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 475 de 1998, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2017, Resolución 1303 de 2008 del Ministerio de salud y protección social, NTC 3525 -2012.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001473 hielo troceado, en cubo, rollo o tubo por Kg SAP 200000363 Hielo en Cubos Por Kg SAP 200001825 Hielo en Bloque Por Kg SAP 200002358 Hielo en Cubos Por 5 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad x 5 kg, de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe tener una vida útil de 12 meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria vigente Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA con concepto favorable.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se actualiza formato de ficha técnica al formato PA-FO-75. Se eliminan códigos SIC por no estar en uso. Se incluye en requisitos normativos el Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2115 de 2007 del Min. Protección social, NTC 3525 -2012 de agua para consumo humano. Se completa información relacionada con las Condiciones de Transporte y Almacenamiento.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, Se elimina de FTP el código 200000362, dado que se encuentra con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001825 y 200002358 con UMB Kg. *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2021	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HIELO**

Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	25 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 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 3	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO DOBLE CREMA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002469
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).
	Requisitos Fisicoquímicos	**Requisito** / **Parámetro** Materia Grasa en extracto seco de m/m — 45.0 Mínimo Humedad % m/m — 55.0 Máximo Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989.
	Requisitos Microbiológicos	**Requisito** / **m** NMP Coliformes Fecales / g — <100 Hongos y Levaduras / g — 100 *Estafilococcus* Coagulasa Positiva / g — 1000 *Salmonella* / 25 g — Ausencia Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.
	Requisitos Nutricionales	MACRONUTRIENTE / PARAMETROS (PROMEDIO / DESVIACION) Proteína (%) — 23.4 — ± 2.9 Carbohidratos (%) — 5.9 — -- Calorías (kcal) — 286 — -- Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o

Continua Ficha Técnica de Producto ... **QUESO DOBLE CREMA**

		medicamentos. – 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.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200001689 – Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacio y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolucion 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**DICIEMBRE DE 2021**

Continua Ficha Técnica de Producto ... **QUESO DOBLE CREMA**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el 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 adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos", Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015, En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: 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). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.
3	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min, 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg, 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg, 200000952 Queso doble crema peso neto x 500 gr, 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones". *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
4	Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G, apto para utilización en CAD y Comedores.

	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	08 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	08 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 DIC 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**YOGURT**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001763 / 200000734 /200002224
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. **Componentes** / **Valor** Materia Grasa % m/m — Min 2.5 Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo — 7.0 Acidez como ac do láctico % m/m — 0.70 – 1.50 Prueba de Fosfatasa — Negativa Requisitos fisicoquimicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986 –
	Requisitos Microbiológicos	n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
	Requisitos Nutricionales	Datos tomados de Tabla de Composición de alimentos ICBF – Yogurt Entero con dulce
	Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1

Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.

Proteína (%)	2.9	± 0.4
Humedad (%)	82.6	± 2.4
Grasas (%)	2.8	± 0.6
Carbohidratos (%)	11.2	± 3.3
Calorías (kcal)	81	--

Continua Ficha Técnica de Producto ... **YOGURT**

		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
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa *170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. 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	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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE 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. El producto debe ser transportado en furgon dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto
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:		**SEPTIEMBRE DE 2021**

Continua Ficha Técnica de Producto ... **YOGURT**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el 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 adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiologicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras caracteristicas del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraidos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras caracteristicas del producto se adiciona: "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". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 dias a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos"
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacifico y validación por parte de SGOL. *Cambio realizado por JPMR Sept/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 SEP 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	**AVENA NATURAL LIQUIDA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720/ 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Carácterística / Parámetro Mínimo Materia grasa, % m/m — 1,5 Proteína láctea, % m/m — 1,4 NTC 5426 – Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA: PARÁMETROS / MÍNIMO / MÁXIMO Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm^3 — 30.000 — 50.000 NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm^3 — 20 — 93 NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm^3 — <3 — - Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm^3 — 200 — 500 Recuento *Staphylococcus* coagulasa positiva UFC / gr o cm^3 — <100 —
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
	Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml
	Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	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 condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al

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

		momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto o el producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Minima de quince (15) dias contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Codigo SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los items de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentacion: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el Item certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opcion de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Héctor Vargas Rodriguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 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	**SANDWICH DE JAMON Y QUESO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000243
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por estar compuesto por pan, queso doble crema y jamón.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pan, Queso doble crema tajado y Jamón.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetro** — **Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000 Coliformes Totales NMP — <3 Coliformes Fecales, NMP — <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — <100 *Salmonella* / 25g — Negativo *Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto peso neto mínimo 150 g.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, unidad por unidad, se recomienda Vinipel o papel aluminio. El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SANDWICH DE JAMON Y QUESO**

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualizacion Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP. Se ajustan los ingredientes retirando el jamón de cerdo seleccionado y dejando solo jamón. Se Incluyen Requisitos Microbiológicos de acuerdo con los Parámetros Microbiologicos-INVIMA. Actualización 16 de abril de 2002: Parametro / Aceptable Recuento de Microorganismos Mesofilos / 10000 Coliformes Totales UFC / 10 Coliformes Fecales UFC / 10 Recuento Estafilococo aureus positiva / 100 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor / 100 Salmonella 25g / Negativo Se retira del ítem Otras Características del Producto: *"Tanto el queso como la mortadela con la cual se elabora el producto deben contar con registro sanitario. Tanto el queso como el jamón de cerdo con la cual se elabora el producto deben contar con registro sanitario. Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de requisitos contemplados dentro de las siguientes normas. para el jamón de cerdo debe las siguientes normas, para el jamón de cerdo debe cumplir con la NTC 1325 y el Queso Doble Crema NTC 750 y Resolución 1804 de 1989. Teniendo en cuenta que el jamón debe ser categoría seleccionada debe cumplir con lo siguiente:* Componentes / Valor Proteína (N x 6.25) en fracción de masa / 12 % mín. Grasa, en fracción de masa / 20 % máx Humedad más grasa, en fracción de masa / 88 % máx Almidon en fraccion de masa / 6 % máx Proteína no cárnica, en fracción de masa / 3 % máx Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye *"El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013"* Se ajusta la presentación del producto con peso neto mínimo de 150 gr. Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se Retira La Información Contenida En El Ítem Vida Útil y se ajusta le información de Vida Útil DEL Producto y Requerimientos de la Entidad "El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días" teniendo en cuenta que este ítem refiere al producto como tal ya preparado. Se retira la información contenida en el ítem Condiciones de transporte y se adiciona *"El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013".* Se ajustan las 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	**PULPA FRUTA CONGELADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001522 / 200001522 / 200001523 / 200001524 / 200001525 / 200001526 / 200001527 / 200001528 / 200001529 / 200001530 / 200001531 / 200001532 / 200001533 / 200001560 / 200001567
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados:

Parámetro	Mín.	Máx.
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40	
Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %	60	
Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40
pH a 20°C		4

Parámetros establecidos en la Res. 003929/2013

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:

Parámetro	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	500	800	1
Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0

Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la Res. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y NTC 5468.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa por 1000 gr (1 Kg) SAP 200001521 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mora SAP 200001522 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Fresa SAP 200001523 Pulpa Fruta Congelada Sabor Guanábana SAP 200001524 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Guayaba SAP 200001525 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Limón SAP 200001526 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Lulo SAP 200001527 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mandarina SAP 200001528 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mango

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PULPA FRUTA CONGELADA**

		SAP 200001529 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Maracuyá SAP 200001530 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Pina SAP 200001531 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Tamarindo SAP 200001532 Pulpa Fruta Congelada Sabor Tomate Árbol SAP 200001533 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Uva SAP 200001560 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Naranja SAP 200001567 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Durazno
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil minima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, maximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente del producto. Concepto Sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto sanitario favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retiran códigos SIC 36059, 33149 y 33923. Se incluye en los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos la normatividad bajo la cual se establecen los dichos parámetros. Se retira de la Presentación del Producto los códigos SIC 36059, 33149 bolsa por 4000 gramos y 33923 garrafa por 4000 mililitros, se deja solamente *"Bolsa por 1000 gr (1 Kg)"* Y se adicionan códigos SAP por sabor de producto. Se incluyen dentro de los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Min. De Salud y Protección Social y NTC 5468. Se ajusta el item empaque y se retiran los códigos SIC y las presentaciones correspondientes a estos códigos. Se ajustan las 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. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**YOGURTH CON CEREAL**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001764
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maiz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: **Materia grasa %m/m** — **Mín. 2.5** **Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo** — **7.0** **Acidez como ácido láctico % m/m** — **0.70-1.50** **Prueba de fosfatasa** — **Negativa** Requisitos fisicoquímicos - Yogurt entero Resolución 2310 de 1986
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: NMP Coliformes Fecales /g — n: 3, m: 20, M: 93, c: 1 NMP Coliformes Totales /g — n: 3, m: <3, M: -, c: 0 Hongos y Levaduras /g — n: 3, m: 200, M: 500, c: 1 Requisitos microbiológicos - Resolución 02310 de 1986. Artículo 13. n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

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**

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej.: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frio.
	Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo. • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 20 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
	Empaque	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico
	Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.
	Vida Útil	El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: – Registro sanitario vigente – Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. – Certificado favorable vigente – en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**DICIEMBRE DE 2019**

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el 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 adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos", Se adicionan requisitos microbiológicos y se especifica de donde se extraen datos requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: ☐ Registro sanitario vigente ☐Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06 Dic 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06-DIC-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	06 DIC 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	06 Dic 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Collazos Encinales	06 DIC 19	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001792, 200000314, 200001731, 200000323, 200001794, 200000316, 200001793, 200000769, 200000306, 200002443, 200000307, 200000308, 200000312, 200000313, 200002317, 200001606.
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	Mínimo	Máximo
Grados Brix (solidos solubles)		14
Volumen de carbonatación	1.5	5
pH	2.3	3.5
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en %en fracción en masa		0.5

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Requisitos	m	M
Bebidas sin pasteurizar		
Recuento de mohos UFC/Ml	10	50
Recuento de levaduras UF/mL	10	25
Recuento de *E. coli* en UFC/mL	<10	-
Bebidas pasteurizadas	0	
Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10
Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10
Recuento de *E. coli* en UFC/mL		-

Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3.

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 2740:2020, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001792 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 / SAP 200001731 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 / SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200001793 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml SAP 200000313 Bebida Carbonatada * 3125 ml SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA. Puede Presentar: - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

	Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene acido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 300ml. En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto.
5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos"
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021*
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. *Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pined

PROCESO					
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	**BEBIDA MALTA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000871 200001095 200002064
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Es la bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de: otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisito	Especificación
Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7.5
CO_2, mínimo, expresado como: Volumen de CO_2 $gCo2/dm^3$	 2.0 4.0
Proteína expresada como % m/v. mínimo	0.2
Plomo, expresado como Pb (mg/dm^3) máximo.	0.1
Cobre, expresado como Cu (mg/dm^3) máximo.	1.0
Zinc, expresado como ZN (mg/dm^3) máximo.	1.0
Arsénico, expresado como As (mg/dm^3) máximo.	0.1

Requisitos fisicoquímicos de la malta. NTC 4474

	Requisitos Microbiológicos	

Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3

Requisitos microbiológicos de la malta. NTC 4474.

	Requisitos Nutricionales	N/A
	Otras características del producto	N/A
	Contenido	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Res 2505 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.

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**

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.
	Empaque	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rotulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005 del Min de Salud y protección Social, y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
	Vida Útil	El producto debe tener vida útil de 90 dias.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de la planta de producción Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA o entidad territorial correspondiente. Registro sanitario del producto (vigente). Certificado HACCP o certificado BPM.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización de ficha técnica a formato PA – FO 75. Se retiran códigos SIC por no estar en uso por la entidad. Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 4474. Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	25 NOV 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rosé Mary Enciso Melo	25 NOV 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	25 NOV 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	25 NOV 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	**GELATINA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001732 / SAP 200002468
	Clasificación	Gelatina
	Descripción del Producto	Producto listo para consumo directo obtenido de la preparación de la mezcla en polvo para preparar gelatina, agua y edulcorantes con o sin la adición de frutas y otros ingredientes y aditivos alimenticios permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el *Codex Alimentarius*.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Gelatina en polvo, agua, edulcorantes y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** °Grados Brix (° Bx) / 9 / 13 pH a 25 °C / 3,7 / 4,4 ° No aplica cuando se reemplaza la sacarosa. **Contaminante** / **Límite máximo** Plomo, expresado como Pb, en mg/kg / 0,010 *Referencia Normativa NTC 6279*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: **Requisito** / ***n*** / ***m*** / ***M*** / ***c*** Recuento de *Escherichia coli*, en UFC/g / 5 / < 10 / - / 0 Detección de *Salmonella spp.* /25g / 5 / Ausencia / - / 0 Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g / 5 / 10 / - / 2 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g / 5 / < 100 / - / 0 *Referencia Normativa NTC 6279*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe estar exento de materias extrañas y no debe presentar alteraciones causadas por agentes biológicos, físicos o químicos. Debe presentar una textura característica y no debe presentar indicios de separación o rompimiento del coloide. El producto debe ser totalmente homogéneo.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y NTC 6279 o cualquier norma que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001732 Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto. SAP 200002468 Gelatina Lista para Consumo Vaso * 100 g
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto. Embalado en canastilla plástica limpia y desinfectada.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GELATINA**

	Rotulado	El producto debe estar rotulado de acuerdo con lo establecido en la Res Min. Protección Social 5109/2005.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días al momento de entrega del producto. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0-4°C, y se deberá conservar la cadena de frio. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. El vehículo debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte entre 0 y 4°C.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se actualiza nombre del producto y código SAP, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes, de acuerdo con la naturaleza del producto, se incluyen requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 6279, se actualizan y ajustan requisitos normativos, se unifican los ítem de empaque y embalaje del producto, se incluye la presentación del producto *"Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto"*, se actualizan y ajustan las Condiciones de Transporte y las CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. *Cambios realizados por JPMR / Sept -2021.*
3	Se adiciona código SAP 200002468, gelatina lista para consumo vaso x 100 g. Por solicitud de la Regional Centro, y gestión de código ante la oficina de las TIC por la SGOL. *Cambios realizados por IMRC/ Nov -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	06 DIC 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda		

PROCESO				
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	**KUMIS**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001739 / 200000750
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (*Streptococcus Lactis* o *Cremoris*) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **COMPONENTES** / **VALOR** Materia Grasa, % m/m — Mínimo 2,5 Solidos Lácteos no grasos, % m/m — Mínimo 7,0 Acidez como ácido láctico, % m/m — 0,60 – 1,20 Prueba de Fosfatasa — Negativa Requisitos Fisicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.
	Requisitos Microbiológicos	**n** / **m** / **M** / **c** NMP Coliformes Fecales /g — 3 — 20 — 93 — 1 NMP Coliformes Totales /g — 3 — <3 — - — 0 Hongos y Levaduras /g — 3 — 200 — 500 — 1 Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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 neto mínimo de: SAP 200000398 x 150 a 200 ml SAP 200001739 x 150 a 200 ml SAP 200000750 x 1000 ml.
	Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 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 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000398 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. Al momento de la entrega debe tener una temperatura de refrigeración entre =°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.
	Empaque	Para producto en presentación Bolsa: Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno, grado alimentario. Para producto en vaso: envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. 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	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 un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación.

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:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 ml, se incluye presentación del producto por bolsa y botella de 1000 ml. Se cambia requisitos en contenido, presentación y empaque.

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo/2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-mayo/2020.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	18-MAY-20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE SABORIZADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001633
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos Fisicoquímicos: **Característica** / **Entera** (Min. / Max.) pH: 6.5 / 6.85 Materia grasa, % *m/m*: 3.0 / - Proteína % *m/m* Leche saborizada: 2.4 / - Leche achocolatada: 2.3 / - *NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada* Tabla 5. Límites máximos de contaminantes Contaminante / Límite máximo, mg/kg Arsénico como As: 0,5 Plomo como Pb: 0,02
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida Requisito / n / m / M / c Recuento de microorganismos mesofilos, UFC/0.1 ml: 5 / - / - / 0
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

REQUISITOS NORMATIVOS		Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011, Decreto 616 de 2006. NTC 1419 última Actualización y Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un contenido neto de 200 ml.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos: **Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida**

Permeabilidad del oxigeno a temperatura ambiente $cm^3/m^2/d/atm$	Transmisión de la luz % máx.	
	a 400 nm	a 500 nm
< 200	< 2	< 8

	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro sanitario (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:		**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 retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquimicos el limite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje *"perfectamente sellado sin fugas en su empaque"* y se incluye en el rotulado *"Res. Min. Protección Social 333 de 2011"*. Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

	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 3	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE SABORIZADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001633
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos Fisicoquímicos: **Característica** / **Entera** (Mín. / Máx.) pH: 6,5 / 6,85 Materia grasa, % m/m: 3,0 / - Proteína % m/m Leche saborizada: 2,4 / - Leche achocolatada: 2,3 / - *NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada* Tabla 5. Límites máximos de contaminantes **Contaminante** / **Límite máximo, mg/kg** Arsénico como As: 0,5 Plomo como Pb: 0,02
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida **Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de microorganismos mesofilos, UFC/0,1 ml: 5 / - / 1 / - / 0
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011, Decreto 616 de 2006. NTC 1419 última Actualización y Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un contenido neto de 200 ml.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos: **Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida** Permeabilidad del oxigeno a temperatura ambiente $cm^3/m^2/d/atm$ < 200; Transmisión de la luz % máx. a 400 nm < 2; a 500 nm < 8
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario (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:	**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 retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquimicos el limite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje *"perfectamente sellado sin fugas en su empaque"* y se incluye en el rotulado *"Res. Min. Protección Social 333 de 2011"*. Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

	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 LOGISTICA 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	**GALLETA TIPO LECHE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000294 / SAP 200000295 / SAP 200001778 / SAP 200002080
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada , Azúcar, Grasa Vegetal , Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Componente — Valor** **Humedad (%) — 5.0 máximo** **Grasa (%) — 20.maximo** **Proteína (%) — 2.0 mínimo** **Cenizas (%g) — 3.0 máximo** **pH — 4.5 – 9.5**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Requisitos — valores** Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g — 10.000 Recuento de coliformes totales N.M.P. — 11 Estafilococcus coagulasa positiva /g — <100 Recuento de mohos y levaduras. UFC/g — 100 Recuento de E. Coli/g — Negativa Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: Metal — Contenido Plomo como Pb mg/g — 0.1

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETAS TIPO LECHE**

ROTULADO		SAP 200000294: Galleta tipo Leche Paquete por 18 unidades SAP 200000295 / SAP 200001778: Galleta tipo Leche *PAQ SAP 200002080: Galleta tipo Leche *270 G
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto (vigente) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC, y se incluyen codigos SAP, activos en ERP SAP para este producto, se modifica clasificación según SAP, se incluyen requisitos normativos NTC 1241 y Resolucion 2674 de 2013, se adicionan otros requisitos según NTC 1241, se referencia los requisitos microbiologicos, en presentacion se describen los codigos. Se adiciona certificaciones Registro, permiso o notificación sanitaria (Vigente)
3	Se retira Codigo 200001033 ya que se encuentra bloqueado en el sistema SAP. *Cambio realizado por JPMR Agosto/21*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 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	**GALLETA TIPO SODA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001791
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Componentes / Valores Min / Max **Proteína (%) en base seca** 3,0 - - **pH en solución acuosa al 10%** 5,6 - 9,5 **Humedad (%)** - 10,0 **Plomo, en Pb (mg/kg)** 0,2 Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: 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 Bacilus 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	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241 y la Res 2674/13.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000296 El producto debe tener un peso neto mínimo de 24 gramos
	Empaque y/o Embalaje	Paquete de mínimo 9 unidades - Caja x 24 unidades. Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA TIPO SODA**

		buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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:	**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, se actualiza código SAP Se ajusta gramaje de "*mínimo 27 gramos*" a "*mínimo 24 gramos*", teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se actualizan y ajustan condiciones de transporte y vida útil. *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 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**GALLETA TIPO WAFER**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000297 / 200000298 / 200000299 / 200002365 / 200002222 / 200002485 / 200002525 / 200002529
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir del horneo de una masa liquida (oblea) adicionada con un relleno para formar un sándwich o un emparedado. Es un producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz, coco y cocoa y agua. Sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco, limón. Cobertura sabor a chocolate, caramelo, arroz crujiente y maní. La adición de ingredientes y aditivos debe estar permitida por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Requisitos en 100 g de muestra** / **Galletas Rellenas** (Mínimo / Máximo) pH de solución acuosa al 10 %: 4.0 / 9.5 Proteína, % en fracción en masa en base seca: 2.0 / - Humedad, en %: - / 14.0 *Requisitos fisicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Requisitos** / n / m / M / c Recuento de bacterias aerobias mesofilas, UFC/g: 3 / 1.000 / 9.000 / 1 Recuento de coliformes en placa, UFC/g: 3 / <10 / 10 / 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: 3 / <100 / - / 0 Recuento de mohos y evaduras, UFC/g: 3 / 100 / 1.000 / 1 Detección de *Salmonella*, 25 g: 2 / 0 / - / 0 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g: 3 / < 10 / - / 0 Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g: 3 / 10 / 100 / 1 *Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las galletas deben venir surtidas de diferentes sabores. Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales: **Componente** / **Contenido** **Plomo, como Pb (mg/kg)** / 0.2

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA TIPO WAFER**

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 / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000297- Paquete por 24 unidades. SAP 200000298 - Paquete por 18 unidades. SAP 200002485 – Paquete * 115 gr SAP 200002222 - Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr SAP 200000299- Unidad de producto con peso mínimo de 27 gr. SAP 200002365- Unidad de producto con peso mínimo de 24 gr. SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer *50 Gr SAP 200002529 – Galleta tipo wafer cubierta con chocolate peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	La unidad de producto debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) galletas. Empaque flexible BOPP, con película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión, Espesor: entre 20 a 25 micras. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (1) mes después de la fecha de fabricación.
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, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
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:		**NOVIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP *"unidad de producto min 24 gr"* Se adiciona presentación *"Paquete o unidad de producto con peso mínimo de 24 gr"* teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se ajusta el ítem presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP (SAP 200000297 paquete x 24 unidades, SAP 200000298 paquete x 18 unidades, SAP 200000299 unidad de producto mínimo 27 gr y SAP 200002365 unidad de producto mínimo 24 gr. Se ajusta vida útil. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.*
3	Se incluye código SAP 200002222 (Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr), aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA TIPO WAFER**

4	Se incluye código SAP 200002485 – Paquete * 115 gr, por solicitud de la Regional Centro, previa validación de la SGOL. *Cambios realizados por JPMR Abr/2022.*
5	Se incluye código SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer * 50 Gr por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye código SAP 200002529 – Galleta tipo wafer cubierta con chocolate con peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades Se incluye en los ingredientes: coco y cocoa. Sabores surtidos (saborizantes a vainilla, chocolate, fresa, coco, limón), cobertura sabor a chocolate con caramelo, arroz crujiente y maní, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	ND. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	25 NOV 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	

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	**HELADO EN VASO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000361 / 200001736
	Clasificación	Helado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azucares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes y saborizantes. La Galleta debe ser de harina de trigo fortificada con adición de niacina, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, aditivos autorizados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquimicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoquímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante. El helado podrá venir en diferentes sabores.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 45 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989. Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos	5	10000	100000	2
Recuento de coliformes UFC/ g	5	100	200	2
Recuento de *E coli* UFC/ g	5	< 1	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC /g	5	100	200	2
Deteccion de *Salmonella* /25 g	5	0	–	0
Deteccion de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	0	–	0

	Transporte y Almacenamiento	almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Tambien debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.
	Empaque	El producto debe venir en vaso fabricado en polietileno de grado alimenticio de 45 gr o empaque biodegradable, El envase deberá estar provisto de tapa y deberá entregarse con el producto su respectiva cuchara de plástico de primer uso.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Proteccion Social No. 5109 de 2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil minima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste de información a formato PA-FO-75 Versión 00, se eliminan los códigos SIC ya que no se utilizan en la Entidad, se adiciona codigo SAP para producto. La clasificación se adiciona como "helado" basado en Sistema SAP. Se cambia descripción del producto basado en NTC 1239. Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquimicos y microbiológicos. Se adiciona en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013, Se ajusta información de transporte y almacenamiento. Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	