Fecha: 02-05-2023

DEPENDENCIA: ABASTECIMIENTOS BIENES Y SERVICIOS

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: AMAZONIA

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios. En cumplimiento de tal misionalidad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:

Contrato interadministrativo **No. 031-DIADQ-DIPER-2022** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL. AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No.003-ARC-JOLAN-2022** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo **No.185-00-A-COFAC-CODAF-2022** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN Y ALFÉREZ, CADETES, DISTINGUIDOS Y ALUMNOS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

Conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas de los negocios jurídicos antes relacionados y los que llegare a suscribir, la Agencia Logística, a través de sus diferentes Regionales, en cumplimiento de sus obligaciones contractuales, debe abastecer víveres secos en forma oportuna por la modalidad de Recuperación de *Raciones de campaña y Gastos especiales de alimentación (Aumento de la partida y Partida adicional).*

Así las cosas, la Regional Amazonia se ve en la necesidad de adquirir, productos de confitería, enlatados, conservados y abarrotes, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones y especificaciones derivadas de los diferentes negocios contractuales suscritos y/o que se llegaren a suscribir, por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, competencia y/o jurisdicción de la Regional Amazonía, sin perjuicio de la posibilidad de abastecer otras regionales, para el cumplimiento de la misionalidad institucional

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, es indispensable adelantar un proceso de mínima cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 Numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, en el Articulo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Articulo 2.2.1.1.1.6.2. Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015 y

Resolución interna No. 027 del 11 de enero de 2023, por la cual se fijan las cuantías para contratar durante el año 2023 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

ANTECEDENTES

El suministro solicitado, tiene sus antecedentes en el cumplimiento de las obligaciones contractuales que se desprenden de los siguientes contratos interadministrativos, celebrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y los que llegaren a suscribir:

Contrato interadministrativo **No. 031-DIADQ-DIPER-2022** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No.003-ARC-JOLAN-2022** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo **No.185-00-A-COFAC-CODAF-2022** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN Y ALFÉREZ, CADETES, DISTINGUIDOS Y ALUMNOS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

ADQUISICIONES ANTERIORES.

De acuerdo con los registros disponibles de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, las últimas adjudicaciones de los bienes objeto del proceso se realizaron así:

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-016-2021	Contrato de Suministro No. 006-027-2021	Se ejecutó a satisfacción
Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-049-2021	Contrato de Suministro No. 006-046-2021	Se ejecutó a satisfacción
Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-019-2022	Contrato de Suministro No. 006-017-2022	Se ejecutó a satisfacción

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, ENLATADOS, CONSERVADOS Y ABARROTES PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.

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

Los bienes están codificados en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación, el cual corresponde con el registrado en el PAA:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	clasificador
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(13) Productos lácteos y huevos	(17) Productos de leche y mantequilla	(02) Productos de leche o mantequilla de estante	50131702
		(16) Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	(18) Productos de Confitería	(13) Chocolate o sustituto de chocolate, confite	50161813
				(14) Productos de azúcar o sustituidos de azúcar	50161814
		(17) Condimentos y conservantes	(18) Salsas y condimentos para untar	(31)Salsas para cocinar	50171831
		(18) Productos de panadería	(17) Suministros y mezclas para hornear	(08) Mezclas para hornear	50181708
			(19) pan y galletas y pastelitos dulces	(03) Galletas sencillas de sal	50181903
				Galletas de dulce	50181905
		(19) Alimentos preparados y conservados	(21) Pasabocas y snacks	(09) papas fritas de talego o mezcla	50192109
				(10) Nueces o frutas disecada	50192110
			(24) mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	(01) Mermeladas o preservativos de fruta	50192401
		(20) Bebidas	(23) Bebidas No Alcohólicas	(04) jugos de repisa	50202304
		(22) Productos de cereales y legumbres	(12) Cereales procesados	(02) Barras de desayuno o de salud	50221202
		(46) Vegetales en lata o en frasco	(54) Arvejas en lata o en frasco	(01)Alverja casco morado enlatada o envasada	50465401

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

A continuación se consigna con claridad las especificaciones técnicas y/o norma técnica de los bienes, necesarios que garanticen la correcta ejecución del contrato.

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	**AREQUIPE X 220g MINIMO:** Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos. Presentación Vaso de 220g Peso Neto mínimo	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y edulcolorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET.
2	**ARVEJA CON ZANAHORIA LATA X 580g MINIMO:** Arvejas verdes secas, zanahoria, agua potable, azúcar y sal. Presentación Lata de 580g Peso Neto mínimo	Producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas con cubos de zanahoria, con adición de agua, azúcar, sal como liquido de gobierno, envasado en hojalata sometido a esterilización.	El producto debe estar envasado herméticamente en envase de hojalata de 2 o 3 piezas, esterilizado mediante empleo de calor. El empaque debe tener abre fácil.
3	**BARQUILLOS X 40 A 60g MINIMO:** Harina de trigo fortificada fumarato ferroso, ácido fólico, azúcar, leche en polvo grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, cocoa en polvo, margarina, licor de cacao, sal emulsificantes, huevo, antioxidante. Presentación paquete por 10 unidades Peso 40g a 60g.	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa liquida, y posterior enrulado de la masa horneada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano, se caracteriza por ser un producto tipo oblea enrollado con crema	El producto debe ser envuelto en material BOPP (Monocapa o laminado), la bandeja en material termoformado en polipropileno.

4	**BARRA DE CHOCOLATE X 12g MINIMO:** Azúcar, licor o masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), agua, saborizantes artificiales. Presentación por 12g Peso Neto mínimo	Barra de chocolate obtenida por la mezcla en propiedades variables, de subproductos del cacao con la adición de azucares y de otros productos alimenticios.	1. Opción empaque: El producto debe ser empacado en dos envolturas, la envoltura interior se encuentra una capa de papel celofán que cubre la barra de chocolate. La envoltura externa, está fabricada con papel aluminio. 2. Opción empaque: BOPP transparente + BOPP transparente
5	**BARRA DE CEREAL X 20 A 30g:** Alimento combinado en forma de barra, compuesto mínimo de mani tostado, arroz extruido, hojuelas de avena, hojuelas de maíz, coco deshidratado, miel o glucosa, panela y ajonjolí, uvas pasas, etc. Presentación por 20 a 30g	La barra de cereal debe estar compuesta por productos de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característicos. Debe estar exenta de sustancias de otra característica indeseable. Color característico y homogéneo en cada uno de los componentes. Los aditivitos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius	Empaque flexible BOPP película trasparente y o brillante apta para procesos de impresión entre 20 a 25 micras o empaque de Polipropileno metalizado. Con sellado térmico
6	**CARAMELO DURO - BOMBOM SURTIDO X 19g MINIMO:** Azúcar, jarabe de glucosa, goma base, agua, reguladores de acidez, sabores artificiales, emulsificantes, colorantes artificiales. Presentación por 19g Peso Neto mínimo (Puede poseer un rango de tolerancia de dos gramos).	Caramelo duro con relleno de goma de mascar, se caracteriza por ser un producto de consistencia sólida, vítrea y de alta concentración, obtenido de la cocción de una solución de Carbohidratos como azúcar, azúcar invertido, jarabes de glucosa, polioles, poli dextrosa, isomaltitol y otros ingredientes, aptos para consumo humano permitidos por la autoridad sanitaria competente, que adquieren una consistencia sólida y quebradiza al enfriarse, el caramelo duro sirve de cubierta o costra, de una porción de goma de mascar, el relleno posee sabor y textura propios que lo diferencian de la cobertura	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CCP+PEBD
7	**GALLETA CON CHIP DE CHOCOLATE X 35g MINIMO:** Harina de trigo fortificada, chips de chocolate, aceite vegetal, azúcar, leche, huevos, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbono ácido de amonio), aromas artificiales, emulsificante, gasificantes, leudantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. Presentación paquete por 35g Peso Neto mínimo	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (liquida, solida, semi solida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano como lo son las chipas de chocolate.	Envoltura: flexible bilaminado de BOPP / BOPP Metalizado, Lamina flexible de BOPP. Caja de cartón corrugado impresa.
8	**GALLETA DE CEREAL – AJONJOLI X 25g MINIMO:** Harina fortificada (Harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de palma linaza, harina de arroz, agua, azúcar invertida, harina de avena, harina de maíz, sal, salvado de trigo, almendras, extracto de malta, miel, leudantes, emulsificante, leche en polvo, acidulante, antioxidante, acondicionador de masa, enzima proteolítica, saborizante a maíz, almendras. Presentación por 25g Peso Neto mínimo conteniendo 3 galletas	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa solida de las figuras formadas del asado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.	Las galletas deben estar empacadas en doble empaque. El primero en PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP o 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.
9	**GALLETA SALADA TIPO CRACKER X 110g MINIMO:** Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, agua, sal, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante). Presentación por 110g Peso Neto mínimo	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. Las galletas tipo cracker, tienen 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	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación, que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte almacenamiento y distribución del producto
10	**GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA X 200g:** Harina de trigo fortificada (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa solida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe elaborar en condiciones sanitarias	Las galletas deben tener Envoltura: BOPP Bioseal TSI 15 u + BOPP Bioalumin WVHS 15 Bandeja: Bandeja termoformada en polipropileno translúcido calibre 0 4 Plegadiza: Caja full color con brillo UV.

	sodio) Presentación caja por 200g Peso Neto	apropiadas a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura	Empaque: Cartón corrugado de pared sencilla.
11	**GALLETAS DE LECHE PAQUETE X 18 UND, 10g MINIMO:** 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. Presentación paquete por 18 unidades, empaque individual de 10g Peso Neto mínimo, conteniendo 4 galletas.	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.	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò 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.
12	**GOMAS CON RECUBRIMIENTO CONFITADO X 90g MINIMO:** Azúcar, agua, almidón o jarabe de maíz, saborizantes artificiales, los ingredientes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente Presentación por 90g Peso Neto.	Producto obtenido a partir de agentes gelificantes o espesantes de origen natural y vegetal, solos o en combinación, y una mezcla de gomas naturales, gelatinas, pectina, agar – agar, almidón, azucares y otras sustancias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente, goma masticable con sabor frutal con cobertura de azúcar	El producto debe ser envuelto en empaque primario de BOPP + CCP O (BOPP + BOPP) y embalado en caja de cartón corrugado
13	**GUISO PRECOCIDO SAZONADOR X 55g:** Tomate fresco, cebolla larga, aceite vegetal, pasta de tomate y aditivos autorizados. Presentación por 55g Peso Neto.	Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado.
14	**JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET X 300 ml:** Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente. Presentación por 300 ml Peso Neto.	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.	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: el empaque debe cumplir con la NTC 305. Se prohibe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario resistente a la manipulación o daño mecánico.
15	**LECHE CONDENSADA AZUCARADA X 100g:** Leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, estabilizantes, colorantes naturales y/o artificiales, saborizantes y conservantes, todos los aditivos deben ser aprobados y deben cumplir con la legislación nacional vigente. Presentación Bolsa doy pack con tapa rosca por 100g Peso Neto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión de una mezcla de leche y azucares.	Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica.
16	**MANÍ X 25 A 30g:** Maní, aceite vegetal y sal. Presentación por 25 a 30g.	Grano procedente de cualquier variedad de la especie Oleaginosa Arachis hypogaea El mani para confitería es aquel que está destinado al consumo directo.	El producto debe estar empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación, que sean atóxicos y que están permitidos por la autoridad competente.
17	**MASMELOS X 70g MINIMO:** Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales naturales. Presentación paquete por 70g Peso Neto.	Es una espuma estable la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Transparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado
18	**MERMELADA DE FRUTAS DOYPACK x 200g:** Pulpa de fruta, azúcar y aditivos permitidos Presentación Bolsa con válvula o tapa rosca por 200g Peso Neto	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pula de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la	Envase en bolsa flexible con válvula dosificadora (Doy pack)

		mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente	
19	**MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDOS X 45g:** Plátanos y papas seleccionadas, piel de cerdo deshidratada, harina de trigo, almidón de yuca y/o papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabores artificiales. Presentación por 45g Peso Neto.	Mezcla de pasabocas fritos tales como papas, plátano, expandidos de trigo, arepas y chicharrón	El producto se debe empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado, debe asegurar su higiene y buena conservación. los empaque deben ser atóxicos autorizados por la autoridad competente
20	**MEZCLA PARA NATILLA X 300g MINIMO:** Almidón modificado, edulcorante, dextrosa, estabilizante, aromas, sal, puede contener colorantes. Presentación por 300g Peso Neto	Mezcla en polvo para la elaboración de natillas, donde se le adiciona leche y otros aditivos en su preparación	El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polifilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos
21	**PAPAS FRITAS EN PAQUETE x 25g MINIMO:** Papas, aceite vegetal y sal. Presentación por 25g Peso Neto mínimo. Sabores surtidos: pollo, limón, natural, BBQ	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas 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	Las papas se empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación, que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente

NOTA: Los bienes a suministrar, deben cumplir con la totalidad de los requerimientos y especificaciones contenidas en la ficha técnica adoptada por la Entidad, anexas al presente informe técnico.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el concepto anterior y la correspondiente a las fichas técnicas, adoptada por la Entidad para el suministro del bien, el oferente y futuro contratista debe cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

- **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA VIGENTE:** El oferente debe presentar acta de inspección sanitaria vigente expedida por el Ente Territorial Competente de la planta de proceso en caso de ser productor. Si el oferente es comercializador y/o distribuidor y/o de la alianza estratégica o del convenio de colaboración empresarial debe presentar acta de inspección sanitaria expedida por el ente territorial competente; Además, debe presentar acta de inspección sanitaria expedida por el Ente territorial competente de la planta de proceso a la cual le comprará los productos solicitados en el presente proceso y que van a ser suministrados en las diferentes unidades militares de la Regional Amazonia. El acta de inspección sanitaria expedida por la Autoridad tanto para productor como para comercializador, distribuidor, alianza comercial y convenio de colaboración empresarial debe ser (CONCEPTO FAVORABLE), en caso de que el oferente no presente CONCEPTO FAVORABLE se acepta CONCEPTO FAVORABLE CONDICIONADO donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, y su expedición no debe ser mayor a un año.

- **CERTIFICADO INSPECCIÓN DE UN (01) VEHÍCULO** para el transporte de alimentos expedido por autoridades sanitarias estatales con concepto favorable vigente no mayor a un año.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

- Copia Soat (el cual debe estar vigente).
- Revisión tecno mecánica (si aplica), mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de

trasporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vias públicas y privadas del país.
- Licencia de transito del vehículo (Tarjeta de Propiedad).

A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.

Nota: Se debe allegar Licencia de transito del vehículo (Tarjeta de Propiedad), mediante el cual se acredite la tenencia del vehículo o en su defecto vinculo civil o contractual que pruebe la tenencia de los vehículos a título del oferente.

- El oferente deberá **CERTIFICAR** que el vehículo utilizado solo es utilizado para el transporte de este tipo de producto, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.

- Presentar **CERTIFICACIÓN DE APTITUD MÉDICA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** del personal operador no mayor a un año, si es productor.

  En caso de ser comercializador, distribuidor y/o de la alianza estratégica o del convenio de colaboración empresarial se deben aportar los CERTIFICADOS DE APTITUD MÉDICA de manipulación de alimentos de ellos y del productor. (Aportar ambos certificados).

- **ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:** El futuro contratista (persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) DEBE acreditar un establecimiento de comercio o lugar de expendio, almacenamiento y/o distribución según aplique, mediante el Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, en donde ejecuta las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección (suministro de productos de confitería, enlatados, conservados y abarrotes).

- **PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL:** El futuro contratista (persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) DEBE anexar a su propuesta certificación suscrita y firmada por el representante legal donde acredite el cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad Vial, según la Ley 1503 de 2011 articulo 12, y Resolución 20223040040595 de 2022 que deroga la Resolución 1565 de 2014, y Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones. La certificación deberá acreditar el cumplimiento del Capitulo I. Metodología para el diseño e implementación del PESV, en la estructura metodológica de 24 pasos indicada en el anexo de la resolución 20223040040595 de 2022.

- **PLAN DE SANEAMIENTO:** El oferente deberá certificar la implementación y capacitaciones de cada uno de los programas del plan de saneamiento básico los cuales son el programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos y programa anual de control de plagas y manejo de roedores en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.

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

El marco legal del proceso de contratación analizado se encuentra conformado principalmente por las siguientes disposiciones del orden nacional:

Ley 9ª. de 1979 Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias

Decreto 2078 de 2012 Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y se determinan sus funciones.

Decreto 3075 de 1997 Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979

Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

La Ley 80 de 1993 "Estatuto General de Contratación de la Administración Pública" que consagra los principios de transparencia, economía y responsabilidad, los cuales se deben tener en cuenta al momento de adelantar las actuaciones contractuales de las entidades estatales, para buscar de esta forma el cumplimiento de sus fines, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados.

La Ley 1150 de 2007 "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993" y establece las modalidades de selección de contratistas y disposiciones generales para la contratación con recursos públicos.

La Ley 1882 de 2018 "Por medio de la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones"

La Ley 1474 de 2011 "Ley Anticorrupción" que consagra medidas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.

El Decreto 0019 de 2012 "Anti trámites" que suprime o reforma regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios en la Administración Pública, con el objeto de contribuir a su eficacia y eficiencia, así como también, fortalecer los principios de buena fe, confianza legítima, transparencia y moralidad.

El Decreto 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional" y que derogó el Decreto 1510 de 2013 y contempló en el Título 1 "CONTRATACIÓN ESTATAL" de la Parte 2 "REGLAMENTACIONES" correspondiente al Libro 2 "RÉGIMEN REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL", las disposiciones legales generales aplicables a la actividad contractual de las Entidades Públicas.

El decreto 1860 de 2021 Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones

Así mismo, en lo no regulado particularmente en las normas antes mencionadas, se aplicarán las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en la Invitación Pública, las resoluciones y los documentos que se expidan con relación al presente proceso de mínima.

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos:

1. **Acreditación de la experiencia en el sector público:** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de un (01) contrato debidamente firmado, ejecutado en su totalidad (no en ejecución) y acta de liquidación debidamente firmada por un valor igual o mayor al del

presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($75.000.000,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

El acta debe contener como mínimo la siguiente información:

a) Objeto del contrato.
b) Valor del contrato.
c) Nombre o razón social del contratista.
d) Nombre o razón social del contratante.
e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.
f) Fecha de la liquidación.

2. Acreditación de la experiencia en el sector privado: Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de un (01) certificación debidamente firmada de un contrato ejecutado en tu totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, por un valor igual mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($75.000.000,00)** que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

Para que la certificación que acredite la experiencia del oferente sea considerada válida, ésta deberá contener como mínimo, la siguiente información y requisitos:

A. Información:

1. Nombre o razón social del contratante y contratista, dirección y teléfonos.
2. Objeto del contrato.
3. Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato (día, mes, año).
4. Indicación del cumplimiento a satisfacción por parte de la empresa contratante, que podrá ser confrontada por la Entidad, o solicitado en caso de que lo considere necesario, por no estar especificada la calidad del cumplimiento en el certificado de que se trate. *No se tendrán en cuenta las certificaciones en las cuales se indique que el cumplimiento es regular, malo, deficiente o similar.*
5. El valor final del contrato (incluye el valor inicial más las adiciones y los reajustes que se hubiesen presentado durante la ejecución del contrato) en pesos, a la fecha de terminación de los suministros y/o servicios certificados.

Los documentos allegados para acreditar la experiencia con entidades públicas y privadas (contratos con actas de liquidación y certificaciones, respectivamente), que no cumplan con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no serán tenidos en cuenta.

Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

3. Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal:

Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia.

En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenida en cuenta la experiencia de acuerdo al porcentaje de participación que sumadas den el 100% de la requerida en el proceso de selección y que el objeto corresponda al del presente proceso.

Nota 1. No se aceptarán contratos sin su respectiva liquidación ni certificaciones de contratos en ejecución.

Nota 2. La entidad se reserva el derecho de verificar la autenticidad de los documentos aportados y con los cuales se pretende acreditar la experiencia, o solicitar los respectivos contratos o documentos que le soporten.

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

La ejecución y entrega de los bienes objeto del proceso se llevará a cabo en los Centros de Almacenamiento Distribución y Servicios – CAD&S – de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía así:

	Lugar de entrega	Departamento
1	CAD&S Florencia, ubicado en la ciudad de Florencia – Calle 14 Sur No. 11-295 Urbanización el Progreso – Frente al SENA.	Caquetá
2	CAD&S San Vicente, ubicado en San Vicente del Caguán – Vereda San Venancio, Batallón Cazadores	Caquetá
3	CAD&S Villa Garzón, ubicado en Villa Garzón – Vereda el Porvenir, Batallón N° 25 Domingo Rico	Putumayo

NOTA 1: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

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

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será ***hasta el 27 de diciembre de 2023***, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($75.000.000,00)** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 75.000.000

FORMA DE PAGO PROPUESTA

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

A cargo del contratista:

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

b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.

e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

a. Endoso Factura o equivalente.
b. Memorando tramite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.

c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

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

NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a noventa (90) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

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

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

NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonia no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

Obligaciones Generales:

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

b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

c. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonia.
d. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.

e. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, proyecto de pliego, pliego de

condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

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

g. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual

h. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.

i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

j. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.

k. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

l. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

m. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y OLIMPIA, de su competencia.

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

Obligaciones Específicas:

a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.

b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.

c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.

d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

e. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en un lapso no superior a 2 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y en un lapso no superior a 10 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.

f. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/o permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.

g. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.

h. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

i. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.

j. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en *un lapso no superior a 2 horas* siguientes de comunicada la eventualidad para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y *un lapso no superior a 10 horas* para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.

k. Entregar los productos solicitados en un término no superior a 12 horas corrientes. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

Atendiendo a lo establecido en el Artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 se efectúa la evaluación de los riesgos previsibles, de conformidad con lineamientos y directrices efectuadas por Colombia Compra Eficiente, así:

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	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 Revision	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad
1	Gerente	Interno	Seleccion	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de seleccion	Declaratoria del desierta del proceso de seleccion	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado analisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuracion	Etapa Adjudicacion	Analizando adecuadamente el mercado de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuracion del proceso
2	Externo	Ejecucion	Ejecucion	Financiero	Demora y o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Compartido ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantia de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	1	Bajo	No	ALFM- Contratista	A Partir De La Suscripcion Del Contrato	Durante la ejecucion	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedicion de la garantia	Durante la etapa de ejecucion del contrato y su ejecucion especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar

3	General	Externo	Ejecucion	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibiliten el suministro del producto y/o solicitud de atención inmediata de novedades con el suministro	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones especificas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vinculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alfm - Contratista	A Partir De La Suscripcion Del Contrato	Durante la ejecucion	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
1	Especifico	Externo	Planeacion Seleccion Contratacion Ejecucion	Economico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	2	4	6	Medio	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	4	6	Medio	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme al estudio de la oferta efectuado la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el termino de evaluación
5	Especifico	Externo	Ejecucion	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
6	General	Interno	Ejecucion	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha tecnica , intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de Alimentos Visita al establecimiento para corroborar cumplimiento de buenas prácticas de manipulación	2	2	4	Bajo	Si	Contratista - supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecucion Durante la ejecucion de contrato	Con la terminacion del contrato	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectue el suministro
7	Especifico	Interno	Ejecucion	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generacion de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista - ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a traves de correo electrónico con una anterioridad de 48 horas	2	2	4	Bajo	Si	Contratista - Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecucion del contrato	En la adjudicacion	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor solicitando en los plazos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Teniendo en cuenta el análisis del sector efectuado, la naturaleza, el objeto del contrato a celebrar y el análisis del riesgo atribuido a las partes, se considera que es necesario exigir como garantía ***contrato de seguro contenido en una póliza*** que cubra los riesgos que se relacionan a continuación, en las cuantías igualmente relacionadas.

La cual, deberá ser constituida a favor de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonia, identifica con Nit. 800.117.190-7, y presentada ante la oficina de contratos, para que surta la aprobación correspondiente y de forma posterior ser anexa al respectivo expediente contractual.

CLASE AMPARO EXIGIDO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	Veinte por ciento (20 %) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más

Calidad del bien	Veinte por ciento (20%sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Cinco (5%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

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

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
N/A	N/A	N/A	N/A

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
N/A	N/A	N/A	N/A

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

Comité estructurador Técnico	Nombre	Cargo
	Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes	PD Grupo Abastecimientos B.S.
Comité Evaluador Técnico	Nombre	Cargo
	Cont. Púb. Ana Isabel Pérez Arias	TADS Grupo Abastecimientos B.S.
Supervisor (es)	Nombre	Cargo
	Adm. Emp. Yesica Lorena Olmos Enciso	TADS Grupo Abastecimientos B.S.

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión. [x]

No. Solicitud de Pedido de SAP 400007097

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados [ ]

Licencias [ ]

Permisos Ambientales [ ]

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) [ ]

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas	x
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas	
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)	

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica)	
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica	

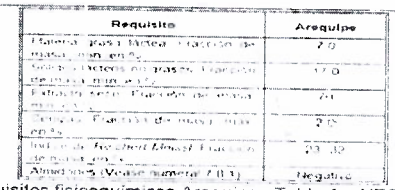
Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

Elaboro y Aprobó:
Nombre: **CARLOS EDUARDO GASCA FUENTES**
Cargo: PD. Coordinador Abastecimientos
Firma

ANEXO
FICHAS TECNICAS

AREQUIPE

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		AREQUIPE
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001228 / SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200001186 / SAP 200002087 / SAP 200001242
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás acitivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquimicos	

Requisito	Arequipe
[illegible]	7.0
[illegible]	17.0
[illegible]	7.0
[illegible]	2.0
[illegible]	23.32
[illegible]	Negativo

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757

Requisito	n	m	M	c
Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	< 10	--	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2

Requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelizarían de los azucares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 3757, Resolución 02310 de 1986, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001186 Peso neto * 50 gr en display por 10 unidades SAP 200001228 Peso neto mínimo de 220 g, en caja x 75 unidades. SAP 200002087 Peso neto por 250 gr. SAP 200000051 Peso neto por 500 gr. SAP 200000052 Peso neto mínimo de 5000 g, en caja * 4 unidades. SAP 200001242 Arequipe * 50 gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001228 / SAP 200002087 / SAP 200001186 / SAP 200001242 Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado

Continua Ficha Técnica de Producto ... AREQUIPE

		herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET. SAP 200000052 / SAP 200000051 Envase plástico con tapa hermética.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de elaborado.
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. 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 vigente. ✓ Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	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 código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basada en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757. El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque Ademas se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC –Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones
5	Actualización Información A Formato PA-FO 75 Versión 01 y se Incluyen presentaciones por 50, 250 y 500 gr de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y tecnología. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. *Cambios realizados por: JPMR Oct/2021*
6	Se Incluye código SAP 200001242 presentación por 50gr, se modifica presentación y empaque, en certificaciones se incluye "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*

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

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		**ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002409
	Clasificación	Enlatados
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas con cubos de zanahoria, con adición de agua, azúcar, sal como líquido de gobierno, envasado en hojalata sometido a esterilización.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Arvejas verdes secas, zanahoria, agua potable, azúcar y sal, los ingredientes deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	La prueba para determinar Esterilidad Comercial del producto debe ser Satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- Las hortalizas y verduras en una proporción total del 15% de peso escurrido del producto. - Las arvejas y zanahorias deben tener un color, sabor y olor característico - La textura de las verduras deben ofrecer resistencia al masticarlos, sin ser duros.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 4434 (Primera Actualización), Arvejas Guisantes rehidratadas en conserva, NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Lata por 580 gr Peso Neto Mínimo, embalaje 24 o 48 latas embalado en caja de cartón corrugado.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar envasado herméticamente en envase de hojalata de 2 o 3 piezas, esterilizado mediante empleo de calor. El empaque debe tener abre fácil
	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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
pH	5.2	6.0
°Brix	5.2	6.5

Continua Ficha Técnica de Producto ... **ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto 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:	**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	9 OCT	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	9 OCT	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E)	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	9 OCT	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	9 OCT	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	9 OCT	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

BARQUILLOS

PRODUCTO / NOMBRE		BARQUILLOS
REQUISITOS GENERALES	Codigo	SAP 200000875 / SAP 200002383
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa líquida y posterior enrulado de la masa horneada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano se caracteriza por ser un producto tipo oblea enrollado con crema
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado fumarato ferroso ácido fólico, azúcar leche en polvo, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, cocoa en polvo margarina, licor de cacao sal emulsificantes, huevo, antioxidante.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe tener sabores surtidos en su relleno
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241, Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	SAP 200000875 Barquillo * 180 A 200 G con 10 a 12 unidades por paquete SAP 200002383 Barquillo * 40 A 60 G con 10 unidades por paquete
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en material BOPP (Monocapa o laminado) la bandeja en material termoformado en polipropileno

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas	
	Mínimo	Máximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

Requisitos fisicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241 Tabla 1

Requisitos	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3

Continua Ficha Técnica de Producto ... BARQUILLO

Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolucion Min. Proteccion Social 5109 de 2005. Resolucion Min. Proteccion Social 333 de 2011. La informacion suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricacion. Al momento de la entrega no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto tecnico sanitario FAVORABLE (FV). expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar. limpio. seco y ventilado
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro. permiso o notificacion 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:	**JULIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se ajusta informacion en formato PA-FO-15 Version 01. se elimina codigos SIC. y se adicionan codigos SAP para el producto. se adiciona clasificacion según clasificacion SAP. De la descripcion se elimina informacion donde se especifica fortificacion del producto. de los ingredientes se eliminan nombres especificos de los aditivos. se modifica requisito fisicoquimicos teniendo en cuenta la NTC 1241 para galletas con relleno. se especifica que los requisitos microbiologicos se toman base NTC 1241. en presentacion del producto se solicita de acuerdo a descripcion codigo SAP. en certificaciones se adiciona requisito Registro. notificacion o permiso sanitario. y Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Adm. Ines Miryam Rivera Cardona	2 3 JUL 21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	3 0 JUL 2021	
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	3 0 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	3 0 JUL 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

BARRA DE CHOCOLATE

PRODUCTO / NOMBRE		BARRA DE CHOCOLATE
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002268 / SAP 200002367
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Barra de chocolate obtenida por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con la adición de azúcares y de otros productos alimenticios.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, licor o masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), agua, saborizantes artificiales
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cmplir con los siguientes parámetros:

Sólidos de cacao desengrasado %	Total de sólidos de cacao %	Grasa de Leche %	Sólidos No Grasos de Leche %	Sólidos Totales de leche %	Azucares
≥ 2.5	≥ 25	≥ 3.5	≥ 10.5	≥ 14	≤ 55

Resolución 1511 de 2011 – Requisitos fisicoquimicos para chocolate de consumo directo con leche

	Requisitos Microbiológicos				
	Requisitos	n	m	M	c
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	3	20 000	50 000	1
	Recuento de coliformes en placa UFC/g	3	< 10	20	1
	Recuento de E. Coli UFC/g	3	< 10	-	0
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	100	300	1
	Deteccion de Salmonella spp/50g	3	0	-	0

NTC 792 – Requisitos microbiológicos para chocolate de consumo directo.

	Requisitos Nutricionales	
	Requisito	Unidades de expresión de los valores reportados por 100 gr de parte comestible del alimento
	Proteína (g)	5.0
	Energía (kcal)	555
	Grasa (g)	35
	Carbohidratos totales (g)	55
	Calcio (mg)	170

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Chocolatina o Chocolate de Leche

	Otras caracteristicas del producto	El chocolate para consumo directo no debe contener sustancias o materias extrañas a su composición normal.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 1511 de 2011, NTC 792, Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 12g, embalado en plegadiza x 18, 48 o 50 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	1. Opción de empaque: El empaque presenta dos envolturas: La envoltura interior se encuentra en una capa de papel celofán que cubre la barra de chocolate. La envoltura externa, está fabricado con papel aluminio. 2. Opción de empaque: BOPP transparente + BOPP transparente.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Protección Social 333 de 2011.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BARRA DE CHOCOLATE**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega 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 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 Resolucion 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:	**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información en formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina código SIC, se incluye código SAP para producto con presentación creado en plataforma, se modifican requisitos fisicoquímicos teniendo en cuenta la Resolucion 1511 de 2011, y requisitos microbiologicos referenciado en NTC 792, se adicionan requisitos en otras caracteristicas del producto. Se adiciona requisito normativo Resolución 1511 de 2011, NTC 792 y Resolución 2674 de 2013. Se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto y se modifica el concepto sanitario así: "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" *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021*
3	Se complementa la descripción del producto, se incluye código SAP 200002367, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos nutricionales. *Cambios realizados por JPMR Oct/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 General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros

BARRA DE CEREAL

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		**BARRA DE CEREAL**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001173 / SAP 200001243 / SAP 200001227
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	La barra de cereal debe estar compuesta de productos de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característicos. Debe estar exenta de sustancias otra característica indeseable. Color característico y homogéneo en cada uno de los componentes. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Alimento combinado en forma de barra compuesto mínimo de maní tostado, arroz extruido, hojuelas de avena, hojuelas de maíz, coco deshidratado, miel o glucosa, panela y ajonjolí, uvas pasas etc. Conservantes y saborizantes permitidos por la legislación nacional vigente; El proveedor debe incluir varios sabores.
	Requisitos Fisicoquímicos	Humedad: 10 % máximo
	Requisitos Microbiologicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Aspecto: Barra flexible. Color: Sensorial café claro con presencia de pasas color café oscuro y pedazos de almendras y coco color café claro. Olor: Característico. Sabor: Característico
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 3749, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001178 presentación en empaque individual con un peso entre 20 y 30gr. SAP 200001243 El producto debe contener un peso de 30 gramos x unidad x 12 unidades para un total de 360 gramos. SAP 200001227 Barra de cereal maní y pasas x 23 gramos
	Empaque y/o Embalaje	Empaque flexible BOPP película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión entre 20 a 25 micras o empaque de Polipropileno metalizado. Con sellado térmico.
	Rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El producto debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BARRA DE CEREAL**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cinco (5) meses a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
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 capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria 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**

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, se unifica la información de barra de granola ya que cambia el nombre del producto
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200001227 Barra de cereal mani y pasas x 23 gramos ya que se encuentra con movimientos, código avalado por la SGOL en listado maestro de materiales, la vida útil se ajusta de acuerdo a los requerimientos de la Entidad, en condiciones de transporte se retira favorable con requerimientos, en requisitos normativos se incluye NTC 3749, En certificaciones se incluye "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento" *Cambios realizados por IMRC Dic. 2021*

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

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		CARAMELO DURO - BOMBON SURTIDO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001195 / SAP 200000869 / SAP 200001678 / SAP 200000120 / SAP 200002078
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Caramelo duro con relleno de goma de mascar, se caracteriza por ser un producto de consistencia sólida, vitrea y de alta concentración, obtenido de la cocción de una solución de Carbohidratos como azúcar, azúcar invertido, jarabes de glucosa, policles, poli dextrosa, isomaltitol y otros ingredientes aptos para consumo humano permitidos por la autoridad sanitaria competente, que adquieren una consistencia solida y quebradiza al enfriarse, el caramelo duro sirve de cubierta o costra de una porción de goma de mascar. El relleno posee sabor y textura propios que lo diferencian de la cobertura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe de glucosa, goma base, agua, reguladores de acidez, sabores artificiales, emulsificantes, colorantes artificiales
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	Máximo
Humedad en % (en fracción de masa)	4
Azúcares reductores totales en % (en fracción de masa)	28
Dióxido de azufre, en mg/kg	15

Requisitos fisicoquímicos de los caramelos Duros – NTC 424

		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Resultado
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	Max 1000
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	<10
Determinación de *Escherichia coli* UFC/g	<10
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	Max 100
Recuento de *Staph. coccus aureus coagulasa* positiva UFC/g	<10
Recuento de *Salmonella* spp/25g	Ausente

Requisitos microbiológicos de los caramelos Duros – NTC 424

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe tener sabores surtidos El producto no debe tener consistencia pegajosa, ni presentar sabores extraños o apariencia que evidencie deterioro del producto. NO deben tener adulterantes ni contaminantes. El producto no debe estar partido ni evidenciar fugas del relleno. Los caramelos duros se deben procesar, empacar, almacenar y distribuir en condiciones higiénicas de acuerdo a las Buenas prácticas de manufactura, establecidas en la legislación nacional vigente.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Caramelo Duro – Bombón Surtido**

		Los caramelos duros no deben exceder en los niveles máximos de metales pesados así:

Requisitos	Máximo
Arsénico expresado como As, en mg/kg	0,7
Plomo expresado como Pb, en mg/kg	0,5
Zinc expresado como Zn, en mg/kg	5,0
Cobre expresado como Cu, en mg/kg	5,0

Contenido máximo de metales pesados para los caramelos Duros- NTC 424

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 424, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001195 Caramelo duro relleno * 100 Und. SAP 200000869 Caramelo duro tipo chupeta mínimo 19 gr. SAP 200001678 Dulces Surtidos *19 gr * 24 Und SAP 200000120 Colombina Rellena Chicle * 19 gr. SAP 200002078 Colombina Con Chicle *24 Und.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CPP + PEBD
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Protección Social 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 requiere una vida útil de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de cuatro (4) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, 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 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**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a formato PA-FC-75 Versión 01. En nombre de FTP se adiciona la frase Caramelo Duro, se retira codigo SIC y se adiciona códigos SAP creados para este tipo de producto. Se adiciona la descripción del producto basado en la NTC 424, se retira de ingredientes los productos especificos, se adicionan requisitos fisicoquimicos y otras caracteristicas referenciadas de la NTC 424, se referencia los requisitos microbiológicos NTC 424, se adicionan requisitos normativos NTC 424 y Resolución 2674 de 2013 en presentación del producto se describe caracteristicas de cada código, en certificaciones se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Caramelo Duro – Bombón Surtido**

	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. *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021*
3	Se incluye código SAP 200001678 Dulces Surtidos *19G * 24 UND, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL. *Cambio realizado por JPMR Oct/2021*
4	Se incluye código SAP 200000120 Colombina Rellena Chicle x 19 gr y SAP 200002078 Colombina Con Chicle *24 Und ya que se encuentran con movimientos, código avalado por la SGOL en listado maestro de materiales según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL. *Cambio realizado por IMRC Dic/2021*

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

GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE

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	GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE

REQUISITOS GENERALES	Código	200002157
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (liquida, sólida o semi solida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farinaceas, con tros ingredientes aptos para el consumo humano como lo son las chspas de chocolate.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, chips de chocolate, aceite vegetal, azúcar, leche, huevos, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), aromas artificiales, emulsificante, gasificantes, leudantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos Fisicoquímicos – NTC 1241 (sexta actualización) Galletas sin relleno
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto es caracterizado por tener chispas de chocolate, que son pequeños trozos de chocolate con forma de lagrima, tiene alrededor de 0,5 cm de diámetro en su base, están hechas de chocolate con leche, son de consistencia sólida a temperatura ambiente Color: Café- dorada (Horneado) con chips color chocolate oscuro Sabor: Característico dulce, Chips de chocolate Textura: Crujiente. Aroma: Característico chips de chocolate.
	Contenido	Cada paquete debe contener un peso neto mínimo de 35 gramos.
	Requisitos Normativos	NTC 1241 (Ultima Actualización), Resolución 2674 de 2013

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5
Proteína, % en fracción en masa en base seca	3,0	-
Humedad, en %	-	10,0

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

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

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	12 unidades x 35 gramos para un contenido neto total de 420 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Envoltura: Flexible bilaminado de BOPP / BOPP Metalizado, Lamina flexible de BOPP Caja de Cartón Corrugado Impresa
	Rotulado	El producto debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	10 meses

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario 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

	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 2020	
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 3	
		Fecha: 12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA DE CEREAL - AJONJOLI
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000281
	Clasificación	CONFITERÍA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del asado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Puede contener: Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de palma, linaza, harina de arroz, agua, azúcar invertida, harina de avena, harina de maíz, sal, salvado de trigo, ajonjolí, almendras, extracto de malta, miel, leudantes, emulsificante, leche en polvo, acidulante, antioxidante, acondicionador de masa, enzima proteolítica, saborizante a maíz, almendras.

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 sin relleno	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	5.6	9,5
Proteína, % en fracción en masa en base seca.	3,0	-
Humedad, en %	-	10.0

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:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	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 levaduras, UFC /g	3	50	500	1
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	< 10	<	0
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

Requisitos Nutricionales

No aplica

Otras características del producto

Contenido de Metales pesados:

Componente	Contenido
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2

Contenido

El producto debe tener un peso neto mínimo de 25 gramos conteniendo 3 galletas

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

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

	Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Proteccion Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Presentación empaque x 9 unidades, embalado en caja x 24 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
	Empaque	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque. El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras. los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011. 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 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se incluye en nombre "-ajonjolí" ya que el código SAP corresponde a Galleta de cereal ajonjolí, en ingredientes se adiciona, puede contener y el ingrediente ajonjolí, se modifica presentación del producto basado en requerimiento logístico, las condiciones de transporte y almacenamiento se ajustan a exigencias actuales, en rotulo se adiciona La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Carcona		

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

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	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez		
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda		Juan Carlos Riveros Pineda

GALLETA SALADA TIPO CRACKER

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA SALADA TIPO CRACKER
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000888 / SAP200000773 / SAP 200002088
	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. Las Galletas tipo cracker, tienen 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 (niacina, hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, agua, sal, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante).
	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	5	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	5	<10	50	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	5	50	500	1
Recuento Escherichia coli, UFC/g	5	<10	-	0
Recuento Bacillus cereus, UFC/g	5	50	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, Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000888 Galletas empacadas en taco. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 110 gramos. Caja x 48 unidades. SAP 200000773 Galletas empacadas en tacos. El producto debe tener

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA SALADA TIPO CRACKER**

		un Peso Neto mínimo de 200 gramos. Caja x 24 unidades. SAP 200002088 Galletas empacadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 375 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado, que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto
	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 se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la entrega.
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. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo 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) - 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 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se ajusta informacion a formato PA-FO-75 Version 01, se incluye código SAP 200002088, de acuerdo a listado maestro de materiales de codigo en uso, en normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013, en certificaciones se incluye "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento"

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

GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA

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

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA
REQUISITOS GENERALES	Código	200000286 200001225
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe 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 (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de sodio).
	Requisitos Fisicoquímicos	
	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El color, sabor y aroma debe ser el caracteristico de las galletas y su textura deberá ser crocante
	Contenido	SAP 200000286 Galleta caja x 200 gramos SAP 200001225 Galleta Navidad Caja x 400 Gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000286 caja x 24 unidades de 200 gramos SAP 200001225 caja x 24 unidades de 400 gramos

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5
Proteína, % en fracción en masa en base seca	3,0	
Humedad, en %		10,0

Requisitos Fisicoquímicos Galletas sin relleno – Tabla 1 -NTC 1241

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

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

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Las galletas deben tener: Envoltura: BOPP Bioseal TSI 15 µ + BOPP Bioalumin WVHS 15m. Bandeja: Bandeja termoformada en polipropileno translúcido calibre 0.4 Plegadiza: Caja full color con brillo UV. Empaque: Cartón corrugado de pared sencilla.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 5 meses contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2019**

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	01 Noviembre/19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

GALLETAS DE LECHE

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		GALLETAS DE LECHE
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002415
	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/kg — 0.1
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241, Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 18 unidades, Cada unidad debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.

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

	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 capítulo 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:	**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jonny Patricia Motta Romero	19 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E)	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	19 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT 2021	

GOMAS CON RECUBRIMIENTO CONFITADO

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	GOMAS CON RECUBRIMIENTO CONFITADO

REQUISITOS GENERALES	Codigo	SAP 200002083
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenidos a partir de agentes gelificantes o espesantes de origen animal y vegetal, solos o en combinación, y una mezcla de gomas naturales, gelatinas, pectina, agar – agar, almidón, azúcares y otras sustancias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente, goma masticable con sabor frutal con cobertura de azúcar.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, agua, almidón o jarabe de maíz, saborizantes y colorantes artificiales, los ingredientes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros

Requisito	% máx
Humedad en % en fracción de masa en base seca	25
Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca	34

Requisitos fisicoquímicos para las Gomas – NTC 5592

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros

Requisito	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	3	500	5 000	1
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0
Determinación de *Escherichia coli* UFC/g	3	Ausente		0
Recuento de Hongos y levaduras UFC/g	3	50	100	1
Recuento de *Estaphylococcus aureus* UFC/g	3	<10	-	0

Requisitos microbiológicos para las Gomas – NTC 5592

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe tener sabores surtidos. Las gomas deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final, no deben tener adulterantes ni contaminantes. Las gomas, deben estar desprovistas de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Las gomas no deben exceder en los niveles máximos de metales pesados así:

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Gomas con Recubrimiento Confitado**

Requisitos	Máximo
Arsénico expresado como As, en mg/kg	0.5
Plomo expresado como Pb, en mg/kg	0.1
Zinc expresado como Zn, en mg/kg	5.0
Cobre expresado como Cu, en mg/kg	5.0

Contenido máximo de metales pesados para las Gomas- NTC 5592

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002083 Goma con Recubrimiento Confitado *90 G
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de BOPP + CPP o (BOPP + BOPP) y embalado en caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Proteccion Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
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. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo 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 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:		**AGOSTO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a formato PA-FC-75 Versión 01, se retira código SIC y se adiciona código SAP creado para este tipo de producto. Se adiciona la descripción del producto basado en la NTC 5592, se retira de ingredientes los productos específicos, se adicionan requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y otras caracteristicas referenciadas de la NTC 5592, se adicionan requisitos normativos NTC 5592 y Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se describe según descripcion, código, en certificaciones 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. *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021*

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Gomas con Recubrimiento Confitado**

Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ines Miryam Rivera Cardona	27 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz		
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda		

GUISO PRECOCIDO SAZONADOR

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	**GUISO PRECOCIDO SAZONADOR**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002120
	Clasificación	CONDIMENTOS
	Descripción del Producto	Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Tomate fresco, cebolla larga, aceite vegetal, pasta de tomate y aditivos autorizados.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: REQUISITO — VALOR Solidos Solubles °Brix — 10 – 17 PH — 3. 8 – 4.3 Referencia: Resolución 15790 de 1984
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Parámetros — Valor Recuento de Coliformes Fecales UFC/ml — Ausencia Detección de Salmonella /25g — Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. Los extractos y aditivos utilizados en la fabricación del guiso casero deberán tener calidad sanitaria apta para consumo humano.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4241 de 1991 especias y condimento, Resolución 15790 de 1984 concentrados del tomate.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Unidad sobre por 55 g embalado en caja / Display
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado.
	Rotulado	El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GUISO PRECOCIDO SAZONADOR**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de seis (6) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente El proveedor puede presentar: CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de condimentos y especias o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	19 OCT. 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT. 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E)	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT. 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	19 OCT. 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT. 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pine

JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET

REQUISITOS GENERALES	Código	200000388 / 200001124 / 200002097 / 200000389 / 200000902 200000390 / 200001126 / 200000391 / 200001817 /200001842 / 200002401
	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, azucar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parametro	Minimo	Máximo
°Brix	10	–
pH a 20°C	–	4
Acidez como Acido Citrico	0,1	–

Requisitos fisicoquimicos refrescos de fruta - Resolucion 7992 de 1991 -

	Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	n	m	M	c
Recuento mesofilos aerobios mesofilos/cm³	3	100	300	1
NMP - Coliformes Totales/cm³	3	< 3	–	0
NMP - Coliformes fecales/cm³	3	< 3	–	0
RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³	3	<10	–	1
Recuento Hongos y levaduras/cm³	3	10	100	1

Caracteristicas microbiológicas refrescos con duración mayor a 30 dias - Resolucion 7992 de 1991

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El Producto debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraido. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.
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 / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000388 Contenido neto minimo de 237 ml SAP 200002401 Contenido neto minimo de 250 ml SAP 200001124 Contenido neto minimo de 300 ml SAP 200002097 Contenido neto minimo de 400 ml SAP 200000389 / SAP 200000902 Contenido neto minimo de 500 ml SAP 200000390 Contenido neto minimo de 1000 ml. SAP 200001126 Contenido neto minimo de 2000 ml. SAP 200000391 / SAP 200001817 Contenido neto minimo de 2500 ml

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET**

		SAP 200001842 Contenido neto mínimo de 4000 ml El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido
	Empaque y/o Embalaje	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. 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 prohibe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario resistente a la manipulación o daño mecánico.
	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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses al momento de la entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Tambien debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro sanitario vigente Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml según listado enviado por Tecnología y validado por SGOt. *Cambios realizados por JPMR Oct/21*

	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	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm Emp Hector Vargas Rodriguez	28	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

LECHE CONDENSADA AZUCARADA

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE CONDENSADA AZUCARADA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000400 / SAP 200002090 / 200001821 / 200001433 / SAP 200002304
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión de una mezcla de leche y azúcares.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Se permiten los siguientes ingredientes: leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, estabilizantes, colorantes naturales y/o artificiales, saborizantes y conservantes, todos los aditivos deben ser aprobados y deben cumplir con la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

REQUISITO	Entera		Semidescremada	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctea % m/m	8,0		4,0	
Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	–	20,0	–
Humedad % m/m		30,0		30,0

Requisitos fisicoquímicos para leche condensada azucarada Entera y semidescremada – Resolución 2310 de 1986

Requisitos Microbiológicos

REQUISITO	m	M
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	10000	30000
Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	<3	–
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	200	500
Recuento de *Staphylococcus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	100	200

Requisitos microbiológicos para leche condensada Azucarada – Resolución 2310 de 1986

La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras caracteristicas del producto: El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar.
Su color debe ser blanco o crema claro. El olor y el sabor deben ser característicos del producto.
La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la lactea.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2310 de 1986, NTC 879 (Ultima actualización) Decreto 616 de 2006, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000400 / SAP 200002090 Lata por 100 gr Peso Neto / Bolsa doy pack con tapa rosca x 100 gr. Peso neto, embalado en paca x 24 unidades o 28 latas. SAP 200001821 Lata por 395 gr Peso Neto / Envase Tetra pack con tapa x 395 gr. Peso neto, embalado en caja x 24 unidades.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE CONDENSADA AZUCARADA**

		SAP 200001433 Lata por 400 gr Peso Neto Bolsa doy pack con tapa rosca x 400 gr. Peso neto, embalado en caja x 24 unidades o 28 latas. SAP 200002304 LECHE CONDENSADA * 3500 G mínimo, en Bolsa o envase PET embalado en caja x 4 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen organico que no altere sus caracteristicas organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aseptico. El envase debe ser full open o sistema abre facil o Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica o Envase tetra pack con tapa plástica o Envase PET con tapa rosca plástica.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011, el rotulado también debe declarar la presencia de alérgenos.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de nueve (9) meses contados a partir de la fecha de fabricacion para presentación en lata. Para presentación en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe 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. 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. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA • CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de lácteos.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	N/A
3	De la ficha con codigo SIC 8661 Version anterior
4	De la ficha con codigo SIC 8661. Se retira requisito de Norma NTC 512-1
5	Se actualizan los requisitos fisicoquimicos, microbiológicos acorde a la NTC 879 "PRODUCTOS LACTEOS LECHE CONDENSADA AZUCARADA (CONCENTRADA)" Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas toda vez que se incluye HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para asi garantizar la calidad en los procesos productos.
6	Se incluye código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha tecnica 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 Practicas 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.
7	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira del nombre de la FTP la descripción entera, ya que se adicionan parámetros para leche condensada azucarada semidescremada, se retirara codigo SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. La clasificacion se cambia de derivado lácteo a Lácteos según clasificacion SAP, se adiciona la presentación de 400 gramos, se cambia la descripcion del producto basado en Resolucion 2310 de 1986, se adicionan ingredientes basado en

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE CONDENSADA AZUCARADA**

	Normatividad nacional vigente, los requisitos fisicoquimicos se cambian basados en la Resolución 2310 de 1986 y se adiciona tabla para leche condensada azucarada semidescremada, los requisitos microbiológicos se ajustan a establecidos en la Resolución 2310 de 1986. Se adicionan otras caracteristicas del producto, en contenido, presentación del producto y empaque se ajusta información a nuevas presentaciones. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.
8	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se adicionan códigos SAP aptos para comedores y CAD establecidos en plataforma SAP, se modifica requisitos de presentación del producto y empaque de acuerdo a inclusión de codigos, en caso de producto UHT La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433, se cambia tiempo de vida útil de 12 a 9 meses de acuerdo a resolución 1804 de 1989 se adiciona Para presentacion en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. *Cambios realizados por IMRC / Octubre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona		
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Encoso Melo		
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz		
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez		
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz		

MANI

PRODUCTO / NOMBRE		MANI
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 / SAP 200001165 / SAP 200002442 / SAP 200000440
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El mani para confiteria es aquél que está destinado al consumo directo.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mani, Aceite Vegetal y Sal
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio en una muestra de paquete o unidad de consumo: Especificación / Valor pH / 6.5 - 6.8 Humedad / 1.5 Maximo Grasa / 48 Minimo
	Requisitos Microbiológicos	Analito / Valor Mesofilos (mes) UFC/g / 10000 Maximo Mohos y Levaduras UFC/g / 100 Maximo Coliformes Totales NMP/g / <10 Coliformes Fecales/g / 3 Salmonella 25g / Negativo Staphylococcus / 100 Maximo
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El mani deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas Mani (cacahuate) Resolucion 2674 de 2013
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002112 Mani * 25 a 30 gr SAP 200002084 Mani * 40 gr SAP 200001672 Mani salado * 40 gr SAP 200002111 Mani con sal * 50 gr SAP 200000440 Mani * 60 gr SAP 200001165 Mani Pasabocas Sal * 200 gr SAP 200002442 Mani con Sal * 180 gr .
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación, que sean alóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 embalado en Caja x 8 display x 24 unidades SAP 200001165 / 200002442 embalado en caja x 24 unidades
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005 Res. Min. Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de

Continua Ficha Técnica de Producto ... MANI

	alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto 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.
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:	**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se elimina código SIC donde se menciona, Se adiciona Código SAP, ya que no se tenía en anterior Ficha Técnica Se cambia Clasificación de producto de "Pasabocas" a "**Deshidratados**", según clasificación SAP actual. Se cambia descripción de producto basado en Normatividad de "Maní tostado frito y salado" a "Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo. En otras características se adiciona "El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos". En Contenido se define las características de cada uno de los Códigos SAP. En Normatividad se cambia de "No Aplica" a "NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas Maní (cacahuate). En presentación del producto se cambia "El producto debe tener un peso neto mínimo de 50 gramos" a "Caja x 24 unidades". Basado en los requerimientos de los nuevos códigos SAP. Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
3	Se adiciona código SAP 200001165 Maní Pasabolas Sal * 200 gramos
4	Se incluye código 200002112 maní x 25 a 30 gramos, SAP 200002084 Maní x 40 gramos SAP 200002111 Maní con sal x 50 gramos, ajustando información a contenido y presentación del producto. Se ajusta información transporte y almacenamiento en requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. En rotulado se adiciona. "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se modifica información vida útil del producto
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se incluye presentación SAP 200002442 Maní con Sal * 180 gr para bolsas de moral y SAP 200000440 Maní * 60 gr según listado de materiales aportado por Tecnología y validado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. 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	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	

MASMELOS

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		MASMELOS
REQUISITOS GENERALES	Código	200002092
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos fisicoquímicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 70 gr neto mínimo.
	Requisitos Normativos	NTC 5592, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas.
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18
Azucares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38

Requisito	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	500	5.000	1
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0
Determinación de *Escherichia coli* UFC/g	3	Ausente	-	0
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1
Recuento de *Estaphylococcus aureus* UFC/g	3	<10	-	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 3
		Fecha: 12 / 07 / 2018	

	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Trasparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador:	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Caramelo" a "Confitería". Se cambia la descripción del producto basado en la NTC 5592, se adicionan requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos basados en información extraída de la NTC 5592. Se agregan condicionas otras características "Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica Indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente

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

MERMELADA DE FRUTAS

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		MERMELADA DE FRUTAS
REQUISITOS GENERALES	Código	200000470 / 200001067 / 200002094
	Clasificación	Almibares
	Descripción del Producto	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana y gente
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	60	-
pH a 20°C	-	3,4
% de acidez (como ácido cítrico)	0,5	-

Requisitos fisicoquímicos para mermeladas – Resolución 3929 de 2013. Tabla No 20

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	10	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	30	300
Recuento de esporas *Clostridium sulfito* reductoras, UFC/g	< 10	-
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	< 10	10
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	< 10	-
Detección de *Salmonella* /25 g	0	-

Requisitos microbiológicos para mermeladas – NTC 285 Tabla 3

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	

Fruta	% en masa
Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.	40
Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva	30
Cítrico, maracuyá, curuba, ciruela Claudia, guanábana, guayaba	20
Tamarindo, granadilla	6,0

Contenidos mínimos de fruta en mermeladas - Resolución 3929 de 2013. Tabla No 21

El producto debe ser entregado sabores surtidos.
El producto debe ser libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecten la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar

		uniformemente distribuidos. El producto debe tener consistencia gelatinosa El producto debe ser uniforme y característico de la fruta procesada.
	Contenido	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 3929/2013, NTC 285 (última actualización), Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	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.
	Empaque	Envase en bolsa flexible con válvula dosificadora (Doy pack).
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
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 DE CONTENIDO		JUNIO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 285 ESTABLECE LOS REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS MERMELADAS Y LAS JALEAS DE FRUTAS Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39		
		Versión No. 01	Página 58 de 64	
		Fecha: 22	11	2021

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

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 ajustan los requerimientos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 285, se retiran los siguientes: Especificación / Valor Mínimo / Valor Máximo pH a 20°C: 2.5 – 3.5 °Brix: 58 – 65 % de Acidez (Exp. Ac. Cítrico): 0.50 –
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de dordo se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente, La descripción del producto se cambia basado en Resolución 3939 de 2013 Los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se actualizan a partir de información Resolución 3929 de 2013 y NTC 285 (Quinta actualización), adicionando referencia de la información Otras características del producto se incluyen requisitos de producto en Resolución 3929 de 2013. *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*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	17 JUN 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	17 JUN 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	17 JUN 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	17 JUN 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	17 JUN 2020	

MEZCLA PARA NATILLA

PRODUCTO / NOMBRE	MEZCLA PARA NATILLA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001324 SAP 200001233
	Clasificación	Natilla
	Descripción del Producto	Mezcla en polvo para la elaboración de natillas, donde se le adiciona leche y otros aditivos en su preparación

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón modificado, edulcorante, dextrosa, estabilizante, aromas, sal, puede contener colorantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	Humedad máx. 13%, Referencia NTC 926
	Requisitos Microbiológicos	Mesófilos Aerobios 20000 máx. Hongos y levaduras 3000 máx. Referencia Parámetros Microbiológicos INVIMA para Mezcla precocida de cereales
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Sabores surtidos: tradicional, arequipe, coco o maracuyá.
	Contenido	SAP 200001324 El producto debe tener un peso de 300 gramos mínimo SAP 200001233. El producto debe tener un peso de 1000 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001324 Unidad de 300 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200001233 Unidad de 1000 gramos embalado en caja
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto 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.
	Empaque	SAP 200001324 El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polyfilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos o empaque Doy Pack. SAP 200001233
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 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 requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualiza información en formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC 28448 ya que no se utilizan actualmente en la Entidad, se adicionan los códigos SAP, disponibles como material en SAP para este producto, para presentaciones 300gramos, 1000 gramos modificando la información en contenido, se adiciona la palabra mínimo, se modifica la presentación del producto, se modifica descripción del producto, en otras características del producto se adiciona, sabores surtidos, tradicional, arequipe, coco o maracuyá. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de Resolución 2674 de 2013. Se modifica requerimientos en transporte y almacenamiento. En empaque se incluye empaque doy pack, se modifica requerimientos en cuanto a rotulado y se incluye En el rotulado La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente), se modifica acta de visita sanitaria

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MAY 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12.05.21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz		
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez		
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAY 2021	

MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDAS

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	**MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001139 / SAP 200002077 / SAP 200001236/ SAP 200002122
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Mezcla de Pasabocas fritos tales como papa, plátanos, expandidos de trigo, arepas y chicharrón

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Plátano y papas seleccionadas, piel de cerdo deshidratada, harina de trigo almidón de yuca y/o papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabores artificiales
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

Parámetro	Resultado
Recuento de microorganismos mesófilas UFC/g	Máx 10000
Recuento de NMP Coliformes	< 3
Recuento de NMP Coliformes fecales	< 3
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	100-300
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	<100

Referencia Parámetros microbiológicos INVIMA para Pasabocas consumo directo

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Deben venir unidades en sabores: Natural, limón, pollo, BBQ y/o mayonesa.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos SAP 200002077 Mixto de papas fritas surtidas x 120 gramos. SAP 200001236 Pasaboca surtido x 45 gramos SAP 200002122 Pasaboca Mixto x 55 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en PEL BOPP/BOPP Metalizado, debe asegurar su higiene y buena conservación, los empaques deben ser atóxicos y estar autorizados por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 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 fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Mixto de papas fritas Surtidos**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable 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 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

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 adicionan códigos SAP, se retiran parámetros fisicoquímicos ya que no se tiene referencia del mismo, se adiciona referencia microbiológico teniendo en cuenta parámetros microbiológicos para Pasabocas de consumo directo INVIMA, se adiciona en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se ajusta El producto debe estar embalado en caja por 17 a 20 unidades x 120 gramos mínimos, también se ajusta vida útil de 10 a 6 meses en certificaciones solicitadas se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria y 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. *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021*
3	Se adiciona código en ítem códigos que se encontraba en presentación, pero no en la parte superior de la FTP. Se adiciona código 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021*

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

PAPAS FRITAS EN PAQUETE

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		PAPAS FRITAS EN PAQUETE
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000893 / SAP 200001036 / SAP 200002169 / SAP 200002384 / SAP 200001079 / SAP 200001241
	Clasificación	PASABOCAS
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas 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	Papas, aceite vegetal y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	Requisito / Min. / Max. Recuento de microorganismos mesofilos / -- / 1000 NMP Coliformes / -- / 3 NMP Coliformes Fecales / -- / 3 Recuento Estafilococo Coagulasa (+) / -- / 100 Recuento Mohos y Levaduras / 100 / 300 *Parámetros Microbiológicos – INVIMA Actualización 16/Abril/2002 – Pasabocas (papas chitos) Consumo Directo*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos: Pollo, limón, Natural, BBQ.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 - Grasas y aceites comestibles para fritura industrial
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000893 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr SAP 200001036 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 115 gr SAP 200002169 Papas Fritas *50 gr SAP 200002384 Papas Fritas Pollo * 25 gr SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr. El producto debe estar embalado en caja minimo por 20 paquetes.
	Empaque y/o Embalaje	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	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.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAPAS FRITAS EN PAQUETE**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de 4 meses contados a partir de la fecha de entrega.
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.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación Sanitaria (vigente) ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
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	Actualizacion Informacion A Formato PA-FO-75 Versión 01 se Incluyen Codigos *SAP 200002169 Papas Fritas 150 G y SAP 200002364 Papas Fritas Pollo * 25 gr, SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 und SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr , SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 und. SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr* según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL se incluyen requisitos microbiologicos *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I Encargada de las Funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21	
	Subdirector General de Contratación	MS: Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21	Juan Carlos Riveros