



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓNCódigo: **CT-FO-39**Versión No. **02**Página 1 de
48

Fecha:

11**02****2022****Fecha: 24/08/2023****DEPENDENCIA:** Abastecimientos Bienes y Servicios**OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL:** Amazonía**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.*

Actualmente, la Agencia Logística requiere cumplir con los compromisos adquiridos mediante la suscripción de Contratos interadministrativos con las Fuerzas Militares, Convenios y/o Actas de acuerdo con todas aquellas entidades adscritas o vinculados al Sector Defensa.

Es así que, conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas (fichas técnicas, minuta para elaboración del menú, etc.) de los negocios contractuales antes relacionado y los que llegare a suscribir, la Agencia Logística, a través de sus diferentes regionales, en cumplimiento de sus obligaciones contractuales, debe abastecer víveres frescos, secos y demás en forma oportuna, así mismo, suministrar y garantizar el abastecimiento de comida caliente en la cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación, directamente en las unidades de catering

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39		
		Versión No. 02		Página 2 de 48
		Fecha: 11		02 2022

(comedores de tropa), y los diferentes suministros donde la Entidad lo requiera para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al **SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA** con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales.

Lo anterior, sin perjuicio de la posibilidad de abastecer otras regionales y/o unidades de servicio y todas aquellas entidades adscritas o vinculados al Sector Defensa que así lo requieran, 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, adelantar proceso de Selección Abreviada para el suministro de bienes de características técnicas uniformes, dando observancia a lo dispuesto en el Artículo 2º, numeral 2, literal a, de la Ley 1150 de 2007, y el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y 1882 de 2018.

ANTECEDENTES

La adquisición solicitada, tiene sus antecedentes en el cumplimiento de las obligaciones contractuales que se desprenden de los siguientes negocios 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:



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 3 de 48

Fecha:

11

02

2022



No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.006-003-2021	Contrato De Suministro No. 006-008-2021	Se ejecutó a satisfacción
Mínima Cuantía No.006-044-2021	Contrato De Suministro No. 006-039-2021	Se ejecutó a satisfacción
Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.006-052-2021	Contrato De Suministro No. 006-048-2021	Se ejecutó a satisfacción
Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-008-2022	Contrato De Suministro No. 006-008-2022	Está en ejecución

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: **SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

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 debe corresponder con el registrado en el PAA:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(18) Productos de panadería	(19) Pan y Galletas y Pastelitos Dulces	50181900

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente proceso se encuentra detalladas en el anexo de especificaciones técnicas elaboradas por el respectivo comité y adoptadas por la Entidad y corresponde a la siguiente descripción:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	1	Pan corriente *60 gr , Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
2	1	Pan Croissant *120g , Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, u hojaldrado con margarina vegetal, el producto lleva relleno. El producto es de textura suave y crujiente. Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de bocadillo, queso, arequipe u otro. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca que el	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 4 de 48

Fecha:

11

02

2022



		relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	
3	1	Pan roscón *80g, Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro. Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura arequipe y bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca que el relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
4	1	Pan coco *60g, Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, el producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
5	1	Pan Liberal *80g, producto de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneado. Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.
6	1	Galleta negra tipo cuca *80g, producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado. Harina de trigo, miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
7	1	Mantecada *80g, producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneado. Producto de textura suave y esponjosa. Harina de trigo fortificada, harina de maíz, o maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
8	1	Pan pera *60g, producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener forma redonda, con azúcar espolvoreada en la superficie. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, huevos, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por legislación nacional vigente.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
9	1	Palito de queso *80g, producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o laminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: harina de	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 5 de 48

Fecha:

11

02

2022



		trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.	en su interior.
10	1	Galleta salada tipo soda 3 unidades *24g, Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Levaduras. Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.	Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
11	1	Pan mogolla corriente *50g unidad. Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar a l pan usado para hacer hamburguesas.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña. La miga debe ser elástica porosa y uniforme. NO debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
12	1	Pan perro *60g unidad. Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña. La miga debe ser elástica porosa y uniforme. NO debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
13	1	Pan hamburguesa *80g (2 unidades), Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
14	1	Pan tajado *500g (24 rebanadas), Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneado. El pan deberá venir tajado. Harina de trigo fortificada, Azúcar, Sal, Margarina, levadura fresca y agua.	La miga del pan deberá ser blanco cremoso. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar aguada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto horneado, sin acidez, libre olores y sabores desagradables. La miga deberá ser elástica, poco porosa y uniforme. La miga no se podrá desboronar. El producto deberá estar tajado x 24 rebanadas

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.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO A ADQUIRIR

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

A. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El futuro contratista antes de iniciar el respectivo contrato, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto,

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
		Versión No. 02			Página 6 de 48
		Fecha:	11		02

garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

B. TRANSPORTE ESPECIAL:

Para los suministros a efectuarse en el *COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6*, los productos deben transportarse y entregarse para su traslado en cajas de cartón corrugado de primer uso, en buen estado y en cantidad suficiente, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los alimentos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

C. 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 elaboración y 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 ejecutarán las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección (Suministro de productos de panadería).

D. PUNTO DE ELABORACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO Y /O DISTRIBUCIÓN

El futuro contratista (persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) DEBE acreditar un **punto de expendio, almacenamiento y /o distribución en la ciudad de Florencia - Caquetá, propio o alquilado o un vínculo comercial**, mediante el Certificado de existencia y representación legal, certificado de inscripción en el registro mercantil o vínculo contractual (contrato de arrendamiento) o en su defecto vínculo comercial (certificación firmada por las dos partes), según sea el caso, **en donde se garantizará que la Entidad contará con el suministro ininterrumpido de los productos relacionados con el objeto del presente proceso de selección, dado los riesgos ya tipificados por la Entidad como bloqueos de vías, derrumbes, paros, entre otros.** Este requisito se realiza teniendo en cuenta que el 80% de las unidades de catering que administra la regional, se encuentran ubicadas en el departamento del Caquetá.

Nota 1: Se aclara que en caso de que el oferente aporte contrato de arrendamiento del punto de expendio, almacenamiento y/o distribución, DEBE aportar igualmente el Certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil de su establecimiento (propio), el Certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil del lugar arrendado y el contrato de arrendamiento debidamente suscrito y firmado por ambas partes, donde se establezca claramente la dirección del lugar.

Así mismo se aclara que en caso de que el oferente aporte vinculo comercial del punto de expendio, almacenamiento y/o distribución, DEBE aportar igualmente el Certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil de su establecimiento (propio), el Certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil del lugar con el que tiene el respectivo vínculo comercial, donde se establezca claramente la dirección

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39		 Grupo Social y Empresarial de la Fuerza Armada Nacional	
		Versión No. 02			Página 7 de 48
		Fecha:	11		02

del lugar.

La entidad a través del evaluador técnico, se reserva la facultad de efectuar visita de inspección para validar la información acreditada.

E. CONCEPTO SANITARIO, ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y/O PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y/O ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, la respectiva acta de inspección sanitaria LEGIBLE emitido por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA), del establecimiento de comercio y del lugar de expendio, almacenamiento y/o distribución propio o alquilado o del vínculo comercial, los cuales deberán allegarse con **concepto favorable o Con Requerimiento** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), es decir que, acrediten que el establecimiento productor y/o fabricante, o comercializador cumple con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia.

Acorde a lo anterior, se aclara que se debe allegar acta de inspección sanitaria vigente expedida por el Ente Territorial Competente de la fábrica en caso de ser productor. Si el oferente es comercializador y/o distribuidor sea propio, alquilado o con vínculo comercial, debe presentar acta de inspección sanitaria expedida por el ente territorial competente más el acta de la fábrica.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito CERTIFICACION (Formulario No.6), en la cual se manifieste de manera expresa la calidad en la que se actúa, es decir, productor y/o Comercializador o Distribuidor. En caso de presentarse bajo estas dos figuras, anexar acta de inspección del lugar del expendio o almacenamiento propio y del establecimiento arrendado o del vínculo comercial, según aplique.

NOTA 2: Los datos consignados en el respectivo concepto **DEBE** ser coherente con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil aportado para el cumplimiento del establecimiento de comercio, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito. El comité evaluador está en la potestad de confirmar y corroborar dicha información en caso de evidenciarse alguna imprecisión y avalar el mismo.

Tratándose de oferentes plurales, el cumplimiento de este requisito debe quedar determinado en el documento consorcial que alleguen los oferentes, donde se establecen las actividades que cumplirá cada uno de ellos.

NOTA 3: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria **DEBE** allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unión de Nuestras Fuerzas	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39	
		Versión No. 02	Página 8 de 48
		Fecha: 11	02 2022

F. ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE VEHÍCULOS Y/O MEDIO DE TRANSPORTE:

El futuro contratista (persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) **DEBE** anexar a su propuesta, el acta de inspección sanitaria legible de mínimo **02 VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS**, expedido por la autoridad sanitaria competente (formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, emitida por el Ente Territorial competente, en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo y allegarse con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **apta para el transporte de alimentos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

1. Copia Soat (el cual debe estar vigente).
2. Revisión tecno mecánica (si aplica), mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de transporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vías públicas y privadas del país.
3. Licencia de tránsito 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.

G. 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 artículo 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 Capítulo 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.

H. CERTIFICACIÓN DE APTITUD MÉDICA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y PERSONA ENCARGADA DEL DESCARGUE Y/O CONDUCTOR:

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica no mayor a doce meses de expedición del personal involucrado en el área de proceso de producción y/o distribución (**02 Personas encargadas del descargue**) y/o (**02 Conductores**) de los vehículos, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

NOTA: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento o etapa del proceso de selección, de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39			
		Versión No. 02		Página 9 de 48	
		Fecha:	11	02	2022

I. 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)

- **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.*
- **Resolución No. 5109 de 2005, emitida por el Ministerio de Protección Social** *Por la cual se regula la rotulación del producto.*
- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social,** *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*
- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social,** *por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.*
- **Decreto 2270 de 2012,** *expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.*
- **Decreto 1282 de 2016** *Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional 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 el proyecto de pliego, las resoluciones y los documentos que se expidan con relación al presente proceso de selección de mínima cuantía.

EXPERIENCIA REQUERIDA

Conforme a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, por ser la experiencia un requisito habilitante, los oferentes deben tenerla inscrita en el RUP, usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel. Para el presente proceso los proponentes deben acreditar la experiencia de la siguiente forma:

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-39		
	INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Versión No. 02	Página 10 de 48	
		Fecha: 11	02	

Se verificará como requisito habilitante que máximo **TRES (03) contratos** (se puede acreditar con 1, 2 o 3 contratos) relacionado en el RUP, se encuentre inscrito y clasificado en el siguiente código UNSPSC:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(18) Productos de panadería	(19) Pan y Galletas y Pastelitos Dulces	50181900

La sumatoria de los valores Actualizados (VA) de los contratos **deben ser igual o mayor a una (1) vez el presupuesto oficial estimado para el presente proceso (PO) (100% PO), expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV) a la fecha de entrega de las propuestas (344,82 SMLMV).**

NOTA 1: Cuando se trate de Consorcios o Uniones temporales o promesas de sociedad futura, la experiencia se verificará con la sumatoria de las experiencias que acrediten cada uno de sus integrantes, la cual deberá ser igual o superior al 100% de la experiencia exigida. **En todo caso se requiere que todos los integrantes acrediten la experiencia específica exigida y al menos uno de ellos debe acreditar mínimo el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia exigida y el porcentaje restante será verificado con la experiencia que acrediten los demás integrantes.**

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

La ejecución del contrato se realizará mediante entrega del bien de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

Departamento del Caquetá

ÍTEM	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia - Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan - Caquetá	San Vicente del Caguan- Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39		
		Versión No. 02		Página 11 de 48
		Fecha:	11	02

suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

Departamento del Putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ"	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santa Ana.	Santa Ana-putumayo

NOTA 2: El 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.

NOTA 3: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

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 y contenido en el Plan Anual de Adquisiciones para el presente proceso de selección corresponde a la suma **CUATROCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$400.000.000,00)** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

Rubro presupuestal que se afecta con la contratación:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	\$ 400.000.000,00

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** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
		Versión No. 02			Página 12 de 48
		Fecha:	11		02

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 la unidad de Negocio.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39	
		Versión No. 02	Página 13 de 48
		Fecha: 11 02 2022	

- 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 una vez firmado el contrato junto con el formulario No.3 DATOS BASICOS BENEFICIARIO CUENTA SIIF, 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 Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 14 de 48

Fecha:

11

02

2022



Militares, Regional Amazonía.

- 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes	TÍTULO		Código: CT-FO-39		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
	INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN		Versión No. 02			Página 15 de 48
	Fecha:		11	02		2022

- 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. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

Atendiendo a lo establecido en el Artículo 4° 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:

ITEM	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles	Durante la estructuración del proceso

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 16 de 48

Fecha:

11

02

2022



2	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Que los interesados no cumplan los indicadores de capacidad financiera ni organizacional	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de los indicadores financieros y de capacidad organizacional	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Hasta la verificación de los requisitos habilitantes	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	No suscripción del contrato	No ejecución del contrato e incumplimiento a la misión institucional	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	SI	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
4	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	Retirar la oferta después del cierre del proceso	Retraso en la etapa precontractual	1	1	2	BAJO	OPONENTE	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	NO	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
5	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento
6	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimiento del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los bienes	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calidad	Verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas	En el evento
7	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	Mensual
8	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratados	En el evento
9	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios materiales y ambientales	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	Contra entrega
10	ESPECÍFICO	EXTERNO	CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	ECONÓMICO	Desabastecimiento	Aumento de los precios, demoras, menos cantidades de entrega	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Previsión de la ocurrencia	2	2	4	BAJO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
11	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Cierre de vías de acceso	Demoras y prórrogas en el plazo de ejecución	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Verificación de la periodicidad de la ocurrencia	3	3	6	ALTO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 17 de 48

Fecha:

11

02

2022



12	ESPECÍFICO EXTERNO	SELECCIÓN/CONTRATACIÓN	FINANCIERA	Variación de precios y normatividad	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	5	ALTO	CONTRATISTA	Análisis para modificación de las condiciones contractuales	3	4	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información permanente con el proveedor	Diario
13	ESPECÍFICO EXTERNO	SELECCIÓN/CONTRATACIÓN	ACCIÓN/EJECUCIÓN	Cambio de legislación tributaria	Nuevos tributos establecidos	2	4	6	ALTO	ALFM-CONTRATISTA	Verificación normatividad tributaria	2	4	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
14	GENERAL EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	No entrega de los bienes o Entrega de los mismos en mal estado	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	1	3	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
15	ESPECÍFICO EXTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	Fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos	Suspensión del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Verificación en los medios de comunicación	3	5	8	EXTREMO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento

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.

Las cuales, deberán ser constituidas a favor de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, identifica con Nit. 800.117.190-7, para que surta la aprobación correspondiente y de forma posterior ser anexa al respectivo expediente contractual.

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
- La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. - El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de la oferta. - La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario. - La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.	SUFICIENCIA GARANTÍA SERIEDAD DE LA OFERTA: Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o ítems, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección. En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL:



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 18 de 48

Fecha:

11

02

2022



Tipo de riesgo	Amparos exigibles	Cobertura
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia del cumplimiento del contrato	30% valor contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más contados a partir del vencimiento del plazo de ejecución. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 6 meses más.
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia de Calidad	30% valor contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y 4 meses más contados a partir el vencimiento del plazo de ejecución. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 4 meses más.
Riesgos Operacionales Riesgos Financieros	Suficiencia del pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	5% valor contrato por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 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: NINGUNA

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE: N/A

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

Comité Estructurador Técnico	Nombre	Cargo
	Cont. Pub. Eduardo Enrique Cuadrado Ramos	Tasd Catering (E) Abastecimientos B.S.
Comité Evaluador Técnico	Nombre	Cargo
	Adm. Emp. Yesica Lorena Olmos Enciso	Tasd Abastecimientos B.S.
Supervisor	Nombre	Cargo
	Cont. Pub. Ana Isabel Perez	Tasd Abastecimientos B.S y/o quien haga sus veces

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.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓNCódigo: **CT-FO-39**Versión No. **02**Página **19** de **48**

Fecha:

11**02****2022**

No. Solicitud de Pedido de SAP 400007368

☒**OBRAS/MANTENIMIENTO**

Diseños actualizados, revisados y aprobados

☐

Licencias

☐

Permisos Ambientales

☐

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

☐**VIVERES FRESCOS Y SECOS**

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

☒

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

☐**COMBUSTIBLES**

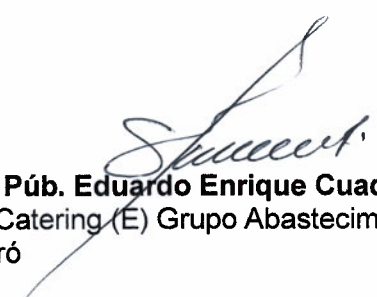
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

☐Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo
(Si aplica)☐**OTROS BIENES /SERVICIOS**

Fichas técnicas (si aplica)

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

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


Cont. Púb. Eduardo Enrique Cuadrado Ramos
Tasd Catering (E) Grupo Abastecimientos B.S.
Elaboró


PD. Leidy Delgado Ramirez
Coordinador Grupo Abastecimientos B. S. (E)
Aprobó

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **20** de
48

Fecha:

11

02

2022



**ANEXO
ESPECIFICACIONES TECNICAS**

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **21** de **48**

Fecha:

11

02

2022



PAN CORRIENTE

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha: 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CORRIENTE
-------------------	---------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.																																		
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> <tr> <td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr> </table> Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																						
Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
Humedad, en %	20	40																																	
pH	4,8	6																																	
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																	
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	—	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	—	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	—																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	—																															
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser: <table> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr> <tr> <th>PROMEDIO</th><th>DESVIACIÓN</th></tr> <tr> <td>Humedad (%)</td><td>14,8</td><td>± 0.4</td></tr> <tr> <td>Grasas (%)</td><td>2.2</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td><td>72,9</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td><td>347</td><td>—</td></tr> </table> Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Humedad (%)	14,8	± 0.4	Grasas (%)	2.2	—	Carbohidratos (%)	72,9	—	Calorías (kcal)	347	—																	
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																		
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																																	
Humedad (%)	14,8	± 0.4																																	
Grasas (%)	2.2	—																																	
Carbohidratos (%)	72,9	—																																	
Calorías (kcal)	347	—																																	
Otras características del producto	El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.																																		
Contenido	SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos. SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.																																		

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 22 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

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

Canastilla x 30 unidades

Condiciones de Transporte y Almacenamiento

El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.

Empaque

Lamina polipropileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.

Rotulado

Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.

Vida Útil

El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

1

Versión Inicial.

2

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Mar-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	01-mar-2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04-Mar-2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-Mar-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39			
		Versión No. 02		Página 23 de 48	
		Fecha:	11	02	2022

PAN CROISSANT

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03	2021

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.																																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20,0</td> <td>40,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción en masa en %</td> <td>20,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos pan hojaldré- NTC 1363 (Última Actualización)				Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20,0	40,0	pH	4,8	6,0	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0		Grasa en fracción en masa en %	20,0																			
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																			
	Humedad, en %	20,0	40,0																																			
	pH	4,8	6,0																																			
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0																																					
Grasa en fracción en masa en %	20,0																																					
Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización)				Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																					
	n	c	m	M																																		
Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5 000	10 000																																		
Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	200																																		
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-																																		
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																																		
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100																																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																					
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																					
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)																																				

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 24 de 48

Fecha:

11

02

2022



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PAN CROISSANT

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. ☐ El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2021
-----------------------------	-------------------

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

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 25 de 48

Fecha:

11

02

2022



PAN ROSCON

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE	PAN ROSCON
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001760 200002138
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																																		
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límites por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>---</td></tr><tr><td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10²</td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límites por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	---	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²
	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límites por g																																		
		n	c	m	M																															
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	3	2	0	0																															
<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	---																																
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																																
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			
Contenido	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
--------------------	---------------------------	---

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39	
		Versión No. 02	Página 26 de 48
		Fecha: 11	02 2022
			

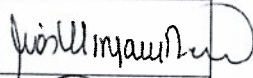
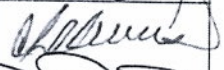
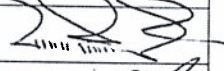
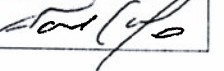
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha: 12	07 2018
			

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

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

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 27 de 48

Fecha:

11

02

2022



PAN COCO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE

PAN DE COCO

REQUISITOS GENERALES

Código

200001750 / 200000503

Clasificación

PANADERÍA

Descripción del Producto

Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes

Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.

Requisitos Físicoquímicos

No Aplica

Requisitos Microbiológicos

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

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

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos Nutricionales

No aplica

Otras características del producto

El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.

Contenido

El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.

Requisitos Normativos

NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO

Presentación del Producto

Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades

Condiciones de Transporte y Almacenamiento

El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 28 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 29 de 48

Fecha:

11

02

2022



PAN LIBERAL

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha:	12

PRODUCTO / NOMBRE	PAN LIBERAL
-------------------	-------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr><tr><td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr></table> Requisitos físicoquímicos pan de un solo horneado – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																					
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																
	Humedad, en %	20	40																																
	pH	4,8	6																																
	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Escherichia coli (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Salmonella en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>—</td></tr><tr><td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr><tr><td>Bacillus cereus UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10²</td></tr></table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0	Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0	Salmonella en 25g	3	0	0	—	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	Bacillus cereus UFC/g	3	1	10
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0																															
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0																															
Salmonella en 25g	3	0	0	—																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																															
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ²																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.																																		
Contenido	El producto debe contener un peso mínimo 80 gramos																																		
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.																																		

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 30 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 31 de 48

Fecha:

11

02

2022



GALLETA NEGRA TIPO CUCA

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE

GALLETA NEGRA TIPO CUCA

REQUISITOS GENERALES

Código

200001726
200000229

Clasificación

PANADERIA

Descripción del Producto

Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes

Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.

Requisitos Físicoquímicos

Componentes		Valores	
		Min	Max
Proteína (%) en base seca		3,0	-
pH en solución acuosa al 10%		5,6	9,5
Humedad (%)		-	10,0

Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1

Requisitos Microbiológicos

El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

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

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

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.

Contenido

El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr

Requisitos Normativos

NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO

Presentación del Producto

Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.

Condiciones de Transporte y Almacenamiento

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional.

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 32 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN			Código: CT-FO-39					
				Versión No. 02				Página 33 de 48	
				Fecha: 11				02 2022	

MANTECADA

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Código: PA-FO-75					
				Versión No. 00				Página 1 de 2	
				Fecha: 12				07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	MANTECADA
-------------------	-----------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>< 100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	< 100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
	Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
		n	c	m	M																															
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	< 100	-																																
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																																
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 80 gramos.																																			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, Resolución 2674 de 2013,																																			

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

Handwritten signature

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 34 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



Rotulado

Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

Vida Útil

El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-mar-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04MAR2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-04-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 35 de 48

Fecha:

11

02

2022



PAN PERA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2
	Fecha:	12	07

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²
	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
		n	c	m	M																															
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0																															
<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—																																
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																																
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 36 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



Empaque: Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.

Rotulado: Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

Vida Útil: El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 37 de 48

Fecha:

11

02

2022



PALITO DE QUESO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE	PALITO DE QUESO
-------------------	-----------------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.																																		
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table><thead><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100
	Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
		n	c	m	M																															
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-																																
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																																
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr.																																			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.																																			

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

[Firma]

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 38 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha:

12

07

2018



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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 39 de 48

Fecha:

11

02

2022



GALLETA SALADA TIPO SODA

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 2

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

GALLETA TIPO SODA

REQUISITOS GENERALES

Código

200001791

Clasificación

CONFITERIA

Descripción del Producto

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes

Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.

Requisitos Físicoquímicos

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 físicoquímicos 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 mesófilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1

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

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS

Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241 y la Res 2674/13.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO

Presentación del Producto

SAP 200000296 El producto debe tener un peso neto mínimo de 24 gramos

Empaque y/o Embalaje

Paquete de mínimo 9 unidades - Caja x 24 unidades. Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 40 de 48

Fecha:

11

02

2022



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

GALLETA TIPO SODA

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o 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:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	---------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se actualiza código SAP Se ajusta gramaje de 'mínimo 27 gramos' a 'mínimo 24 gramos', teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se actualizan y ajustan condiciones de transporte y vida útil. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021.

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 41 de 48

Fecha:

11

02

2022



PAN MOGOLLA

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 2

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE		PAN MOGOLLA CORRIENTE																																	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001747																																	
	Clasificación	PANADERIA																																	
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas.																																	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <table><thead><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Pan de un solo hornec (Panes blandos)</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Acidez total en %</td><td>200</td><td>400</td></tr><tr><td>pH</td><td>4</td><td>9.2</td></tr><tr><td>Humedad en base seca en % (a 105°C en 5h)</td><td>12</td><td></td></tr></tbody></table> NTC 1363 – Requisitos Físicoquímicos para el pan Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan <table><thead><tr><th>Micotoxinas</th><th>Límite máximo en µg/Kg</th></tr></thead><tbody><tr><td>Somatostatin (STX) y B₁ (Total)</td><td>40</td></tr><tr><td>Deoxynivalenol (DON)</td><td>200</td></tr><tr><td>Zearalenone</td><td>500</td></tr></tbody></table>	Requisitos	Pan de un solo hornec (Panes blandos)		Mínimo	Máximo	Acidez total en %	200	400	pH	4	9.2	Humedad en base seca en % (a 105°C en 5h)	12		Micotoxinas	Límite máximo en µg/Kg	Somatostatin (STX) y B ₁ (Total)	40	Deoxynivalenol (DON)	200	Zearalenone	500											
	Requisitos	Pan de un solo hornec (Panes blandos)																																	
		Mínimo	Máximo																																
	Acidez total en %	200	400																																
pH	4	9.2																																	
Humedad en base seca en % (a 105°C en 5h)	12																																		
Micotoxinas	Límite máximo en µg/Kg																																		
Somatostatin (STX) y B ₁ (Total)	40																																		
Deoxynivalenol (DON)	200																																		
Zearalenone	500																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <table><thead><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de bacterias aeróbicas mesófilas en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5000</td><td>10000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de Streptococos aeróbicos en UFC/g</td><td>5</td><td>3</td><td>100</td><td>-</td></tr><tr><td>Difusión de Salmonella spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>444444</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></tbody></table> NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aeróbicas mesófilas en UFC/g	5	2	5000	10000	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de Streptococos aeróbicos en UFC/g	5	3	100	-	Difusión de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	444444	-	Recuento de Bacillus cereus en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aeróbicas mesófilas en UFC/g	5	2	5000	10000																															
Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de Streptococos aeróbicos en UFC/g	5	3	100	-																															
Difusión de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	444444	-																															
Recuento de Bacillus cereus en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																		
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)																																	



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 42 de 48

Fecha:

11

02

2022



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PAN MOGOLLA CORRIENTE

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto entre 50 y 100 g.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.
---	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud.
---------------------------	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
----------------------	---------------

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

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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **43** de **48**

Fecha:

11

02

2022



PAN PERRO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: **PA-FO-75**

Versión No. **00**

Página **1** de **2**

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE	PAN PERRO
-------------------	-----------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.												
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr> </tbody> </table> Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—
Requisitos	Mínimo	Máximo											
Humedad, en %	20	40											
pH	4,8	6											
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—											
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th><th>m</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesó filos</td><td>10000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>200</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva</td><td><100</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/ g</td><td>100</td></tr> </tbody> </table> Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).	Requisito	m	Recuento de microorganismos mesó filos	10000	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	<100	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g	100
Requisito	m												
Recuento de microorganismos mesó filos	10000												
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200												
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	<100												
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g	-												
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g	100												
Requisitos Nutricionales	No aplica												
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.												
Contenido	SAP 200001781 El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos.												
Requisitos Normativos	Resolución 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005.												

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 44 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



EMPAQUE Y ROTULADO

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

OCTUBRE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

A VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39			
		Versión No. 02		Página 45 de 48	
		Fecha:	11	02	2022

PAN HAMBURGUESA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha:	12

PRODUCTO / NOMBRE	PAN HAMBURGUESA
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001671
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><thead><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td><td>4</td><td>2</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td><td>2</td><td>2</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Recuento de Clostridiales en alimentos deshidratados en UFC/g</td><td>0</td><td>0</td><td>10</td><td>100</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella en UFC/25g</td><td>0</td><td>0</td><td>10</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus en UFC/g</td><td>0</td><td>0</td><td>10</td><td>100</td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	4	2	100	1000	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	2	2	100	1000	Recuento de Clostridiales en alimentos deshidratados en UFC/g	0	0	10	100	Detección de Salmonella en UFC/25g	0	0	10	100	Recuento de Bacillus cereus en UFC/g	0	0	10	100
	Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
		n	c	m	M																															
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	4	2	100	1000																															
	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	2	2	100	1000																															
Recuento de Clostridiales en alimentos deshidratados en UFC/g	0	0	10	100																																
Detección de Salmonella en UFC/25g	0	0	10	100																																
Recuento de Bacillus cereus en UFC/g	0	0	10	100																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			
Contenido	SAP 200000507 / SAP 200001751, El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min. SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013. Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir

[Firma]

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 46 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 47 de 48

Fecha:

11

02

2022



PAN TAJADO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE

PAN TAJADO

REQUISITOS GENERALES	Código	200001755 ✓
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneado. El pan deberá venir tajado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos físicoquímicos:																	
		<table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Proteína en %</td><td>9</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad en % m/m</td><td>20</td><td>40</td></tr><tr><td>Grasa (g/100 g de harina)</td><td>6</td><td>18</td></tr></table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína en %	9	-	Humedad en % m/m	20	40	Grasa (g/100 g de harina)	6	18
		REQUISITO	PARÁMETROS																
	MÍNIMO		MÁXIMO																
	Proteína en %	9	-																
	Humedad en % m/m	20	40																
	Grasa (g/100 g de harina)	6	18																
Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)																			
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																		
	<table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10²</td><td>10³</td></tr></table>				PARÁMETROS	n	c	m	M	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³					
PARÁMETROS	n	c	m	M															
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³															
Requisitos microbiológicos pan sin relleno – NTC 1363 (Última Actualización)																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación vigente.																		
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades de 24 unidades de pan tajado, cada una o 3 bolsas por 10 unidades de 24 unidades de pan tajado
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	El producto está protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 48 de 48

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



Vida Útil

El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

FEBRERO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	10 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Monica Maria Tovar Bernal	13 feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 Feb 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 Feb 20	