Fecha 31 de agosto de 2023

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Amazonia

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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

En cumplimiento de tal misionalidad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:

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

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

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

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 (comedores de tropa), o 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 PESCADO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA***, con cargo a la asignación presupuestal de la vigencia 2023, 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 2.2.1.2.1.2.1 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.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
Contratación selección abreviada subasta inversa No.006-032-2021	Contrato de Suministro No. 006-035-2021	Se ejecutó satisfactoriamente
Contratación selección abreviada subasta inversa No.006-007-2022	Contrato de Suministro No. 006-006-2022	Se ejecutó satisfactoriamente

Contratación selección abreviada subasta inversa No.006-003-2023	Contrato de Suministro No. 006-003-2023	Se está ejecutando a satisfacción

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: ***SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.***

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

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

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) **PRODUCTOS DE USO FINAL**	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(12) Pescados y mariscos	(15) Pescado	50121500

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	CACHAMA ENTERA DESCAMADA Y EVICERADA X 250 gr	Cachama, pez de forma ovalada y plana, ojos brillantes, agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.	El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne ser rígida lisa brillante, sin cambios de color. Resolución 2674/13, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2021, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.
2	BAGRE x KILO	Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce	La debe carne ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe tener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4°C, el producto se debe encontrar en temperatura promedio de -8°C a -18°C, la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Debe hacer cumplimiento estricto a la resolución del ministerio de Protección Social No. 776 / 2008, NTC 1443, NTC 5766 y Resolución 2674 de 2013.
3	MOJARRA x KILO	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.	El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura d4e la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. Resolución 776 de 2008, Resolución 2674 de 2013.
4	TILAPIA x KILO	Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza	El producto debe tener olor característico, consistencia tersa y firme, la presión del debo no

		un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El pescado deberá entregarse completamente limpio y eviscerado.	deja huella. La carne debe ser rígida, lisa, brillante sin cambios de color. Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 de 2013. NTC 1443-2016. Resolución 122 de 2012. Resolución 2505 de 2005. Resolución 776 de 2008.
5	FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO)	El filete de pescado apanado o milanesa de pescado, es el resultado de mezclar carne de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos, tilapia, dorado, merluza, robalo, para posteriormente someterlos a un proceso de apanado, prefritura, congelación y por ultimo empaque.	Los ingredientes utilizados en el apanado de los filetes o milanesa de pescado, deben ser de calidad grado alimenticio y además cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. Los filetes o milanesas deben tener un peso de 125gr como mínimo. NTC 4348. Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013.

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 una vez iniciado el contrato, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, 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* deberán transportarse y entregarse para su traslado en CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos 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 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 pescado).

D. **Punto De 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 vinculo 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 vinculo comercial, donde se establezca claramente la dirección 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.**

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.

F. Acta de Inspección Sanitaria de Vehículos y/o medios 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 que posean sistema de refrigeración o congelación**, 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 trasporte, 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 Capitulo I. Metodología para el diseño e implementación del PESV, en la estructura metodológica de 24 pasos indicada en el anexo de la resolución 20223040040595 de 2022.

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.

I. Registro General de Pequeños Productores:

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**), allegue **manifestación expresa de la calidad en la que presenta su oferta**, conforme las definiciones del artículo 2.20.1.1.1 del Decreto 248 de 2021 para pequeños productores u organizaciones de productores agropecuarios; o en calidad de comercializador y/o distribuidor de los bienes objeto del presente proceso.

- **Calidad de pequeño productor u organización de productores agropecuarios.**

El oferente **DEBE** anexar los siguientes requisitos:

1. Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, Individuales y/o Organizaciones: El oferente deberá acreditar el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, Individuales y/o Organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura de los departamentos o quien haga sus veces.
2. Contrato de arrendamiento: Para acreditar la calidad de productor agropecuario local/nacional, el oferente deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

- **Calidad de comercializador y/o distribuidor.**

El oferente que se presente como COMERCIALIZADOR Y/O DISTRIBUIDOR DEBE anexar los siguientes requisitos:

1. Promesa contrato de proveeduría: El oferente deberá allegar la copia de las promesas de contratos celebrados con los pequeños productores que estén registrados ante las secretarías departamentales de Caquetá y/o Putumayo (verificar listado en los estudios previos), cuyos montos sumen mínimo el **30%** del valor del presupuesto oficial del proceso y tener como mínimo el siguiente contenido:

- ✓ Identificación del productor y del oferente
- ✓ Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere
- ✓ Cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor
- ✓ Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- ✓ Condiciones de embalaje o de empaque éstos
- ✓ Intención de la compra de productos agropecuarios (aplica cuando el oferente es un tercero).

NOTA: En caso de que, durante la ejecución del contrato, cambien las condiciones de producción (factores que alteren la producción proyectadas) de los pequeños productores con quien se haya celebrado la promesa de contrato de proveeduría y/o futuros contratos de proveeduría, para acreditar este requisito; se debe informar a la Entidad y enviar los nuevos contratos de proveeduría que se suscriban para cumplir con el porcentaje de presupuesto establecido.

J. **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*

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

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

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

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

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

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

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

- **Decreto 1071 del 2015:** *Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural.*

- **Decreto 248 de 2021**: Por el cual se adiciona la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos.

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 abreviada subasta inversa electrónica.

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:

Se verificará como requisito habilitante que máximo dos (02) contratos y relacionados en el RUP se encuentren inscritos y clasificados en el siguiente código UNSPSC hasta el tercer nivel:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
(E) **PRODUCTOS DE USO FINAL**	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(12) Pescados y mariscos	(15) Pescado	50121500

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 (129 SMLMV) a la fecha de entrega de las propuestas.***

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 (a) del contrato:

Unidades del Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	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 CABALLERIA 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	Base Tres Esquinas del Caguan (Solano) - 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 suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

Unidades del Putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	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 Santana.	Santana-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 de **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($150.000.000,00)** 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-05-01-01-000-004	PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA	$ 150.000.000,00

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:

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.
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 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.

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. Adquirir de manera específica, como mínimo el 30% del valor del contrato a pequeños productores de acuerdo a lo indicado en el Decreto 1071 del 2015 adicionado por el Decreto 248 de 2021 y Ley 2046 del 2020 y demás norma que apliquen.

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

ITEM	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	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 desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuad o 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 oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Que los interesados no cumplan los indicadores de capacidad financiera ni organizacional	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuad o 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	CONTRATACION	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	CONTRATACION	OPERACIONAL	Retirar la oferta después del cierre del proceso	Retraso en la etapa precontractual	1	1	2	BAJO	OFERENTE	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	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Incumplimiento	Incumplimie	2	2	4	ALTO	CONTRATISTA	Garantía de	2	2	4	ALTO	SI	ALFM	Desde su	Hasta el	Informe de	En el

					total o parcial de las obligaciones	nto del objeto contractual						cumplimiento						adjudicación	plazo de ejecución	supervisión	evento
6	ESPECIFICO	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	ESPECIFICO	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	ESPECIFICO	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	ESPECIFICO	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	ESPECIFICO	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	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Cierre de vías de acceso	Demoras y prorrogas 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
12	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCION/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	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCION/CONTRATACION	ACIÓN/EJECUCIÓ	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	ESPECIFICO	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 Items, 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:

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	5% valor contrato por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

	sociales legales e indemnizaciones laborales	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

	Nombre	Cargo
Comité estructurador Técnico	Cont. Púb. Ana Isabel Pérez Arias	Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

	Nombre	Cargo
Comité Evaluador Técnico	Adm. Emp. Yessica Lorena Olmos Enciso	Coordinador Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

	Nombre	Cargo
Supervisor	Cont. Púb. Ana Isabel Perez Arias	Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

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

No. Solicitud de Pedido de SAP 400007400

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados [ ]

Licencias [ ]

Permisos Ambientales [ ]

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

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas [**X**]

[ ]

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

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

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

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica) ☐

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

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

Elaboró: ORIGINAL FIRMADO
Nombre: **ANA ISABEL PÉREZ ARIAS**
Cargo: TASD Abastecimientos, Bns. y Serv.
Firma:

Aprobó: ORIGINAL FIRMADO
Nombre: **LEIDY DELGADO RAMIREZ**
Cargo: Coordinadora de Abastecimientos B.S. (E.)
Firma:

ANEXO DE FICHAS TÉCNICAS

CACHAMA

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

PRODUCTO / NOMBRE	**CACHAMA ENTERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001930
	Clasificación	PESCADO
	Descripción del Producto	Cachama, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Límite permitido
Bases volátiles mg/100g	70
Histamina máx (mg/Kg)	100
pH (a 20°C)	5,5 – 7,5
Cloruro (Como Cloruro de sodio) en fracción de masa, máx (g/100g)	<2
Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia
Plomo (mg/Kg)	0,3
Cadmio (mg/Kg)	0,05
Mercurio (mg/Kg)	0,5

NTC 1443-2016 Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Detección de *Escherichia coli*, UFC/g	5	10	400	2
Detección de *Salmonella spp*/25g	5	Ausente	-	0
Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1000	2

De donde
n= número de muestras que se van a examinar
c= número de muestras permitidas con resultado entre m y M
m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M= índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

NTC 1443-2016 Requisitos microbiológicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)

	Requisitos Nutricionales	Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos **Requisito** / **Valor** Humedad (g) 61.1 Energía (Kcal) 254 Energía (kJ) 1058 Proteína (g) 27.0 Lípidos (g) 16.2 Carbohidratos totales (g) 0.0 Fibra dietaria (g) 0.0 Cenizas (g) 2.2 ICBF. Tabla de composición de alimentos Colombianos 2018
	Otras características del producto	El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne debe ser rígida, lisa, brillante, sin cambios de color.
	Contenido	Cada unidad de producto debe tener un peso entre 230 a 270g
	Requisitos Normativos	Resolución 2674/13, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En bolsa por 10 unidades de producto y con peso promedio de 2500g
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El vehículo transportador debe contar con concepto técnico sanitario favorable vigente, expedido por el Ente Territorial Correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frío que permita la conservación del producto (-18°C -0°C) El producto se recibe con temperatura de congelación no menor a -18°C Se deberá conservar la cadena de frio durante todas las actividades posteriores a la captura del producto. El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo o indicios de descongelación. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Resolución 2674/13.
	Empaque	El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellado.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 005109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la entrega del producto al comedor.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto Sanitario de la Planta procesadora expedida por la Entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con Concepto Favorable o Favorable con requerimientos, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor)

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad

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

BAGRE

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

PRODUCTO / NOMBRE	**BAGRE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001588
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: *Eremophilus Mutisii* de agua dulce, *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii.*

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012 Límite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia: Tabla 3 Limites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento *E. coli* ufc / g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc / g	5	100	1000	2
Salmonella / 25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae O1 / 25 g	5	Negativo		0

Referencia Tabla 7 Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.776 / 2008, NTC 1443, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013. Resolución 122 de 2012, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BAGRE**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4ºC +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento de NTC 1443, NTC 5766 y la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21*
3	En REQUISITOS GENERALES (descripción del producto): Se ajusta el nombre Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce por Eremophilus y se incluye el siguiente texto Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BAGRE**

	Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii. En REQUISITOS ESPECIFICOS (Requisitos fisicoquímicos ,microbiológicos y otras características del producto): Se ajustan los requisitos de bases volátiles y de metales pesados de acuerdo a la Resolución 122 de 2005 Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr y queda de 70 mg/100 gr Limite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.2 mg /Kg y queda de 0.3 mg/ kg Se ajusta la normatividad microbiológica a la Resolución 122 de 2012. Se retira el siguiente texto: La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4 ºC, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 ºC., la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Y se deja el siguiente texto "La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza." En REQUISITOS NORMATIVOS Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012 y la resolución 5109 de 2005. En VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD: Se retira el siguiente texto: "El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación y se incluye "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque". En EMPAQUE/EMBALAJE Y ROTULADO: Se retira el texto Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. Y se coloca el texto "El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005." En CONDICIONES DE TRANSPORTE: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4ºC +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. y Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. En CERTIFICACIONES:. Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente."

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

MOJARRA

PRODUCTO / NOMBRE	**MOJARRA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001490
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Limites Máximos**: Bases Volátiles — 70 mg/100 g Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012 Límite máximo de metales: **Requisito** / **Límites máximos (mg/kg peso fresco)**: Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg; Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg; Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados .Resolución 122 de 2012.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **PARÁMETROS** / **N** / **m** / **M** / **C**: Recuento *E. coli* ufc / g — 5 / 10 / 400 / 2; Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc / g — 5 / 100 / 1000 / 2; *Salmonella* / 25 g — 5 / Negativo / / 0; *Vibrio cholerae* O1 / 25 g — 5 / Negativo / / 0 Referencia Tabla 7 Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.776 / 2008, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 468 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MOJARRA**

		2005.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4ºC +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MOJARRA**

	certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21.*
3	Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado", del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto. En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así: **Requisito** — **Límites máximos (mg/kg peso fresco)** Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg En ítem ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco. En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005. En Ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque". En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

TILAPIA

PRODUCTO / NOMBRE	**TILAPIA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000704 / 200001862
	Clasificación	Cárnicos
	Descripción del Producto	Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El pescado deberá entregarse complemente limpio y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: No aplica

Requisitos Fisicoquímicos:

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Límite permitido
Bases Volátiles Totales[1]	70 mg /100g
pH a 20 °C	5.5 – 7.5
Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa,	< 2.0
Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia

1. Requisito para partes comestibles.

NTC 1443- (Última Actualización). Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos /refrigerados o congelados).

Requisitos Microbiológicos:

Requisito	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	10	400
Detección de Salmonella ssp /25g	Ausente	-
Detección de *Vibrio cholerae* O1/25 g	Ausencia	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	100	1000

Res. 122 de 2012 y Res. 776 de 2008. Tabla 7. Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados).

Requisitos Nutricionales:

Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos

Requisito	Valor
Humedad (g)	55,6
Energía (Kcal)	312
Energía (KJ)	1293
Proteína (g)	16,2
Lípidos (g)	27,5
Carbohidratos totales (g)	0
Fibra dietaria (g)	0
Calcio (mg)	70
Fósforo (mg)	110

Tabla de composición de alimentos Colombianos ICBF - 2018.

Otras características del producto: El producto debe tener olor característico, consistencia tersa y firme, la presión del dedo no deja huella.
La carne debe ser rígida, lisa, brillante sin cambios de color.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **TILAPIA**

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 de 2013, NTC 1443 -2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto, cada unidad de producto debe tener un peso neto mínimo de 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellada El producto deberá garantizar la inocuidad de los alimentos, y deberá empacarse al vacío en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días, contados a partir de la fecha de entrega del producto en el comedor, en condiciones de congelación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El vehículo transportador debe contar con Concepto Higiénico Sanitario favorable Vigente, expedido por el ente territorial correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frio que permita la conservación del producto (-18 °C – 0°C). El producto se recibe con temperatura de congelación de -18°C o menos. Se deberá conservar la cadena de frio durante todas las actividades posteriores a la captura del producto. El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo, o indicios de descongelación. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Acta de Inspección Sanitaria IVC favorable o favorable con requerimientos expedida por el INVIMA de la planta de desposte y/o acondicionador. ✓ Registro sanitario del producto Vigente. ✓ Certificado HACCP y/o Programa de aseguramiento de calidad para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**FEBRERO DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se elimina código SIC 36830 por no estar en uso, se incorpora el código SAP 200000704. Se adicionan requisitos microbiológicos, de acuerdo al Ministerio de Salud y Protección Social, Decreto 561 de 1984 y Resolucion 122 de 2012.Tabla 7. Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados). Se completa información sobre otras caracteristicas del producto.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **TILAPIA**

	Se modifica contenido de 170-200 g por no estar en uso a 1 Kg el cual actualmente se compra. Se complementan los requisitos normativos, se adiciona normatividad: Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. Se completa información de las Condiciones de Transporte y Almacenamiento. Se adiciona información sobre el empaque y rotulado del producto. Se adiciona exigencia de documento que demuestre el Programa de aseguramiento de la calidad y/o sistema HACCP para la línea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.
3	Se ajusta información a nuevo Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200001862 que actualmente se está utilizando en las regionales aplicado a comedores el cual que se encuentra en el listado maestro de materiales aportado por el área de tecnología y validado por la SGOL. *Cambios realizados por JPMR Feb/22*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	28 FEB 2022	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 FEB 2022	
	Subdirector General Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 FEB 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 FEB 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 FEB 2022	

FILETE DE PESCADO APANADO (Milanesa de Pescado)

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

PRODUCTO / NOMBRE		**FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO)**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20001729 / 200002397
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	El filete de pescado apanado o milanesa de pescado, es el resultado de mezclar carne de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, dorado, merluza, robalo, para posteriormente someterlos a un proceso de apanado, prefritura, congelación y por último empaque.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o dorado, y/o merluza, y/o róbalo, agua, apanado, proteína concentrada de soya, aceite vegetal, batido, sal, emusificante, condimentos, especias y aditivos autorizados por la entidad sanitaria competente.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisito	Límite Permitido
Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBV, mg/100 g máx.	70
pH a 20°C	5.8 – 6.8

Requisitos fisicoquímicos de Filetes de pescado apanados o rebozados congelados – NTC 4348: 2018

Requisitos Microbiológicos					
Requisito	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	10	400	2
Detección de *Salmonella spp* / 25 g	5	Ausencia	-	0
Detección de *Vibrio cholerae O1*/25 g	5	Ausencia	-	0
Recuento de *Staphyloccoccus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1 000	2

Requisitos microbiológicos de Filetes de pescado apanados o rebozados congelados crudos– NTC 4348: 2018

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los ingredientes utilizados en el apanado de los filetes o milanesa de pescado, deben ser de calidad grado alimenticio y además cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. Los filetes o milanesas deben tener un peso de 125 gr como mínimo.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 4348 (Última actualización), Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001729 Filete De Pescado Apanado x Kg de producto. SAP 200002397 Milanesa de Pescado x Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos., estará empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Filete De Pescado Apanado (Milanesa De Pescado)**

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro Sanitario del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP y /o Programa de aseguramiento de la calidad para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**SEPTIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. Se adiciona clasificación del producto a cárnicos. Se eliminan presentaciones del producto por no estar en uso actualmente, se cambia SAP 200001729 x unidad, se modifican los requisitos fisicoquímicos, lo estipulado anteriormente, no corresponden a parámetros fisicoquímicos, se incorporan los exigidos en la NTC 4348:2018. Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebozados. Se incorporan requisitos microbiológicos de acuerdo con la NTC 4348:2018 Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebozados. El contenido se eliminan contenidos SIC anteriores por no estar en uso, se modifica por SAP 200001729 Dentro de los requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2013, Resolución 776 de 2006, Resolución 122 de 2012, NTC 4348:2018, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de salud y protección social, se elimina la NTC 1443 por corresponder a productos de la pesca (refrigeraos o congelados) Se modifican los requisitos de transporte y a macenamiento completando la información. Se incluye solicitud de acta de visita sanitaria concepto favorable o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA de la planta de desposte y almacenamiento. Se adiciona exigencia de documento que demuestre el programa de aseguramiento de la calidad y/o Sistema HACCP para la línea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Filete De Pescado Apanado (Milanesa De Pescado)**

3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 01, Se incluye código SAP 200002397, se modifica clasificación SAP de cárnicos a Pescado, de acuerdo a SAP. se retira por actualización del formato información de contenido, y en presentación del producto se ponen requisitos de acuerdo a descripción de los productos en plataforma SAP.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	