CONTRATO DE SUMINISTRO

NÚMERO DE CONTRATO	**N° 013-001-2024**	**FECHA 31 DE ENERO DE 2024**
ENTIDAD CONTRATANTE	**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUR, ESTABLECIMIENTO PÚBLICO DEL ORDEN NACIONAL ADSCRITO AL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL.**	
NIT	**899999162-4**	
CONTRATISTA	**MARLENE JAQUELINE RIVERA BECERRA. DIRECCION CALLE 4 CRA 1 BARRIO EL CENTRO TELEFONO 321-315-48-93 / 311-477-75-77 CORREO ELECTRÓNICO LEX28790@GMAIL.COM**	
CEDULA DE CIUDADANIA	**N° 69.008.055 EXPEDIDA EN MOCOA - PUTUMAYO**	
OBJETO CONTRACTUAL	**SUMINISTRO DE CARNES ROJAS BLANCAS PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CARNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA DE LAS UNIDADES MILITARES**	
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($475.000.000,00) M/CTE. INCLUIDO IVA.**	
PLAZO DE EJECUCIÓN	**31 DE DICIEMBRE DE 2024**	

Entre los suscritos: el Señor **CAPITAN DE CORBETA DAVID RICARDO MELENDEZ RODRIGUEZ**, mayor de edad, vecino de Puerto Leguízamo, identificado con cédula de ciudadanía número N° 1.049.610.074, expedida en Tunja (Boyacá), en su calidad de **Director de la Agencia Logística Regional Sur,**, establecimiento público del Orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución N° 1687 del 31 de octubre de 2023 expedida por el Director General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra la señora **MARLENE JAQUELINE RIVERA BECERRA**, también mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. 69.008.055, expedida en Mocoa – Putumayo, obrando en nombre propio y como propietaria de establecimiento de comercio Bote Zeus, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA,** hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.

2. Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 424 de fecha 15 de enero de 2024, el cual respalda el presente contrato.

3. Que el Señor Capitán de Corbeta **DAVID RICARDO MELENDEZ RODRIGUEZ**, Director de la Agencia Logística de la Fuerzas Militares Regional Sur, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

4. Que el Señor Capitán de Corbeta **DAVID RICARDO MELENDEZ RODRIGUEZ**, Director de la Agencia Logística de la Fuerzas Militares Regional Sur, y encargado de la Coordinación de Abastecimientos mediante memorando No. 2024140140006933, solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° SA MC 013-001-2024, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE CARNES ROJAS BLANCAS PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CARNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA DE LAS UNIDADES MILITARES.

5. Que el 5 de enero de 2024, se publicó en la oferta SECOP II el AVISO DE CONVOCATORIA PUBLICA para la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No 013-001-2024.

6. Que mediante Resolución No. 001 del 17 de enero de 2024, se ordenó la apertura del proceso de selección abreviada de menor Cuantía No. 013-001-2024 y se publicó el pliego de condiciones definitivo.

7. Que el cierre de la etapa de recepción de propuestas se llevó a cabo el 24 de enero de 2024 a las 10:00 horas, la cual fue publicada en el SECOP II y en la página web de la entidad. Que, en el término señalado inmediatamente anterior, se presentaron los siguientes oferentes:

ORDEN	PROPONENTE
1	MARLENY JAQUELINE RIVERA BECERRA

8. Que mediante Resolución de Adjudicación N°002 de 30 de enero de 2024, se ordenó la adjudicación del Proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía No. 013-001-2024, cuyo objeto es el: "SUMINISTRO DE CARNES ROJAS BLANCAS PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CARNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA DE LAS UNIDADES MILITARES" a la señora MARLENE RIVERA BECERRA.

9. Que en caso de requerirse traslados presupuestales internos es decir movimientos en los que simplemente se varían los niveles de desagregación de los rubros presupuestales, que no afecten el valor total del contrato, ni su objeto de gasto, se podrán tramitar estos traslados previa solicitud y aval del supervisor, con autorización expresa del ordenador del gasto, sin requerir modificatorio a este contrato por tal concepto, conforme lo prevé el parágrafo primero del artículo 41 de la Ley 80 de 1993.

10. Lo anterior teniendo en cuenta lo contenido en la ley 80 de 1993 articulo 41 parágrafo 1 "Para efectos de lo establecido en el presente artículo, la autoridad administrativa directamente realizará los ajustes o modificaciones presupuestales a que haya lugar de conformidad con lo previsto en la ley orgánica del presupuesto", y lo que señala el artículo 34 del decreto 568 de 1996.

11. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la contratación administrativa, es procedente la celebración del presente contrato, que se regirá por las cláusulas que a continuación se enuncian:

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO, PLAZO Y LUGAR DE EJECUCION:

OBJETO: El CONTRATISTA se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL SUR** a llevar a cabo el suministro de "SUMINISTRO DE CARNES ROJAS BLANCAS PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CARNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA DE LAS UNIDADES MILITARES

LUGAR DE EJECUCIÓN: De conformidad con lo establecido en éste Estudio Previo, la entrega de los bienes se hará previo requerimiento escrito del Director de la Regional Sur, donde se indicará el lugar de entrega de la orden de suministro realizada por el supervisor del contrato y el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur, que será enviado al correo electrónico de la persona natural o jurídica que resulte seleccionada, o mediante confirmación telefónica.

Una vez recibida la comunicación, el oferente seleccionado deberá hacer la entrega del requerimiento en los lugares de entrega especificados en el presente proceso. El contratista adjudicatario tendrá como plazo **dos (2) días calendarios** siguientes para la entrega de los víveres una vez entregado el cronograma de entrega a la unidad militar. Se realizará trámite de pago una vez se culmine la entrega total de los productos solicitados.

UNIDAD MILITAR	LUGAR
BATALLÓN FLUVIAL DE INFANTERÍA DE MARINA No. 30 (BFIM30)	COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN BN3 EN PUERTO LEGUÍZAMO (PUTUMAYO)
BASE NAVAL ARC "LEGUÍZAMO" (BN3)	COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN BN3 EN PUERTO LEGUÍZAMO (PUTUMAYO)
BATALLÓN FLUVIAL DE INFANTERÍA DE MARINA No. 33 (BFIM33)	CORREGIMIENTO LA TAGUA (PUTUMAYO)
BATALLON DE SELVA No.49	CORREGIMIENTO LA TAGUA (PUTUMAYO)

Nota 1: El oferente adjudicatario deberá hacer la entrega del requerimiento en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas (48) siguientes al recibido del mismo para la entrega de las carnes; en los sitios de entrega anteriormente relacionados de acuerdo al cronograma suministrado por la unidad militar.

PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución del contrato que surja del presente proceso de selección será hasta el 31 de diciembre de 2024, o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra.

CLÁUSULA SEGUNDA FORMA DE EJECUCIÓN: Los productos CÁRNICOS deberán ser entregados mediante solicitud y orden de suministro autorizado por el delegatario y supervisor del contrato, de la Agencia Logística Regional Sur, en los sitios de entrega estipulados en el contrato.

CLÁUSULA TERCERA– VALOR DEL CONTRATO:

Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($475.000.000,00), INCLUIDO IVA)**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO INCLUIDO IVA	PRECIO TOTAL INCLUIDO IVA
1	PECHUGA POLLO	KILO	18.033	18.033
2	POLLO PIERNA PERNIL SIN RABADILLA	KILO	16.343	16.343
3	LOMO DE CERDO EMPACADO EN PRENSA	KILO	25.500	25.500
4	SALCHICHÓN CERVECERO X1000 GRS	UNIDAD	8.333	8.333
5	QUESO COSTEÑO	KILO	17.000	17.000
6	CHORIZO PAQUETE 15 UNIDADES X 80 GRS	PAQUETE	22.135	22.135
7	SALCHICA X 500 GRAMOS	PAQUETE	7.616	7.616
8	YOGURT BOLSA X150 GRAMOS	UNIDAD	1.263	1.263
9	POLLO ENTERO SIN VICERAS	KILO	17.100	17.100
10	QUESO DOBLE CREMA TAJ X 500 G	PAQUETE	12.000	12.000
11	MORTADELA X500 GRAMOS STANDAR	PAQUETE	6.000	6.000
12	JAMON X 500 GRAMOS	PAQUETE	7.000	7.000

PARÁGRAFO 1: El valor aquí contemplado se entiende firme y fijo, por lo tanto, no está sujeto a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de éste, están incluidos los costos proyectados y la utilidad razonable que el **CONTRATISTA** pretende obtener.

CLAUSULA CUARTA: SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL: La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL SUR, está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 424 del 15 de enero de 2024

IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL

A 05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTLAIZAS, Y GRASAS.	$473.000.000
A 05 01-01-002-002	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	$2.000.000
VALOR TOTAL		$475.000.000

CLÁUSULA QUINTA- IMPUESTOS: El **CONTRATISTA,** se obliga a pagar todos los impuestos, tasas y similares que estén a su cargo y se deriven de la ejecución del presente contrato, de conformidad con la Ley que le sean imputables.

CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares efectuara pagos parciales contra entrega dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación completa de los documentos y trámites administrativos y financieros a que haya lugar.

Para efectos del pago, es indispensable la presentación de la siguiente documentación (depende de lo establecido en documentos previos y pliegos para cada tipo de contrato):

- Acta de recibo parcial a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el supervisor del contrato y el **CONTRATISTA** o su delegado, debidamente autorizado mediante oficio, donde constará la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.

- Certificado y planilla de pago a los sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente, y certificación o constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual.

- Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617 del Estatuto Tributario, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002. En el evento en que se encuentren obligados a generar factura por el mecanismo electrónico según resolución de la DIAN, dicho documento deberá ser allegado por este medio.

- El Contratista presentará Certificación Bancaria, para efectos de consignación, donde contenga: Nombre o Razón Social, Número de Nit, Entidad Financiera, Número de cuenta y clase de Cuenta (ahorros o corriente).

- Deberá cumplir con la actualización en SECOPII de la ejecución del contrato, en trámites de facturación. (el contratista deberá certificar que la factura a tramitar se encuentra subida en la plataforma de SECOP II).

NOTA 1: LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - REGIONAL SUR no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

NOTA 2: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago y realizar todos los trámites previstos por el ministerio de hacienda en su plataforma OLIMPIA

PARÁGRAFO: Para efectos de giro electrónico se abonará a la siguiente cuenta bancaria:

- **Nombre** **MARLENY JAQUELINE RIVERA BECERRA**
- **NIT** **69.008.055**
- **Entidad Financiera** **BANCOLOMBIA SA**

- **Número de Cuenta** **92746028727**
- **Tipo de Cuenta** **AHORROS**

CLÁUSULA SEPTIMA– RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

6.1. Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios derivados de:

- Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA.**

- El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA.**

6.2. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.

6.3. Calidad del servicio: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad o insuficiencia de los informes entregados con ocasión de un contrato de consultoría o (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

6.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES

6.4.1. RIESGOS TECNICOS

SE INCLUYEN LOS DEL PROCESO CONTRACTUAL

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	ESPECÍFICO	EXTERNO	PLANEACION /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/ EJECUCIÓN	ECONÓMICO	VARIACIÓN DE PRECIOS DE ACUERDO A REGULACIÓN	MAYOR O MENOR CANTIDADES ADQUIRIDAS	5	1	6	ALTO	ALFM-CONTRATISTA	VERIFICACIÓN DE LA FLUCTUACIÓN DE LOSA PRECIO	5	1	6	ALTO	NO	ALFM	15/02/2024	31/12/2024	VERIFICACIÓN RESOLUCIÓN MODIFICACIÓN DE PRECIOS	SEMANA
2	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	ACCIDENTALIDAD	PERJUICIOS AMBIENTALES	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	SEGUIMIENTO LA ENTREGA	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	15/02/2024	31/12/2024	COMUNICACIÓN PERMANENTE CON EL CONTRATISTA	CONTRA ENTREGA
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	NO APORTE DEL ADJUDICATARIO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	NO LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	1	1	2	BAJO	NO	COORDINACION DE CONTRATOS	15/02/2024	31/12/2024	APORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	DIARIO
4	GENERAL	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	15/02/2024	31/12/2024	INFORME DE SUPERVISIÓN	MENSUAL

5	6	7	8	9	10	11	12	13
GENERAL	GENERAL	GENERAL	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO
EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
EJECUCIÓN	CONTRATACIÓN	CONTRATACIÓN	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	ECONÓMICO	OPERACIONAL	REGULATORIO	FINANCIERA	REGULATORIO	ECONÓMICO
INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES	NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	RETIRAR LA OFERTA DESPUÉS DEL CIERRE DEL PROCESO	ESCASEZ DE COMBUSTIBLES, MATERIAS PRIMAS INSUMOS	VÍAS DE ACCESO	CAMBIO DE NORMATIVIDAD	VARIACIÓN DE PRECIOS Y NORMATIVIDAD	CAMBIO DE LEGISLACIÓN TRIBUTARIA	FALTA DE CALIDAD DEL BIEN A CONTRATAR
INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL Y VIOLACIÓN DE LOS DERECHOS LABORALES PO PARTE DEL CONTRATISTA	NO EJECUCIÓN DE CONTRATO E INCUMPLIMIENTO LA MISIÓN INSTITUCIONAL	RETRASO EN LA ETAPA PRECONTRACTUAL	AUMENTO DE LOS PRECIOS POR MAYOR O MENOR OFERTA	AUMENTO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN	EROGACIONES QU INCURRAN EN MATERIA DE COMBUSTIBLES	FALTA DE LIQUIDEZ Y CONDICIONES DE FINANCIACIÓN	NUEVOS TRIBUTOS ESTABLECIDOS	DEFICIENCIA E LA EJECUCIÓN DEL CONTRAT
1	1	1	2	2	2	3	2	3
1	1	1	2	2	4	4	4	5
2	2	2	4	4	6	7	6	8
BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	ALTO	ALTO	ALTO	EXTREMO
CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	ALFM-CONTRATIST	CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	CONTRATISTA
GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	GARANTÍA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTÍA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	PREVISIÓN DE LA OCURRENCIA	VERIFICACIÓN DE L PERIODICIDAD DE LA OCURRENCIA	VERIFICACIÓN NORMATIVIDAD	ANÁLISIS PARA LA MODIFICACIÓN DE LA CONDICIONES CONTRACTUALES	VERIFICACIÓN NORMATIVIDAD TRIBUTARIA	REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD EN EL MOMENTO DE RECIBO
1	1	1	2	3	2	3	2	3
1	1	1	2	3	4	4	4	5
2	2	2	4	6	6	7	6	8
BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	EXTREMO
SUPERVISOR	COORDINACIÓN D CONTRATOS	DIRECCIÓN DE CONTRATOS	ALFM - CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	CONTRATISTA
15/02/2024	15/02/2024	15/02/2024	15/02/2024	15/02/2024	15/02/2024	15/02/2024	15/02/2024	15/02/2024
31/12/2024	31/12/2024	31/12/2024	31/12/2024	31/12/2024	31/12/2024	31/12/2024	31/12/2024	31/12/2024
INFORME DE SUPERVISIÓN	CONTRATO SUSCRITO	HACER EFECTIV LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE L OFERTA	VERIFICACIÓN DE L INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	VERIFICACIÓN DE L INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	VERIFICACIÓN DE L INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN PERMANENTE CON E PROVEEDOR	VERIFICACIÓN DE L INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD
MENSUAL	DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	EN EL MOMENTO DE RECIBIR

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES,** de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento, subirla en el SECOP II, y enviarla para aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA,** garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los amparos establecidos en la sección 2 "condiciones"-garantías del contrato electrónico

8.1 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegasen a imponer, por la suma de **NOVENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($ 95.000.000.00) M/CTE,** equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más.

De acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082/2015, este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de:

"3.1. El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
3.2. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
3.3. Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales;(CUANDO APLIQUE), y
3.4. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria"

8.2 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CALIDAD DEL BIEN O SERVICIO: Por la suma de **DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($ 237.500.000.00) M/CTE.,** equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y seis (6) meses más contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

En todo caso el contratista deberá responder por la garantía legal.

8.3 RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: Mediante póliza anexa, por una suma equivalente a 200 SMLMV con una vigencia igual a la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO 1: En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria y las vigencias de cada amparo establecidas en el pliego de condiciones.

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

PARÁGRAFO 2: RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: De acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 – Artículo 2.2.1.2.3.1.18: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el CONTRATISTA debe restablecer el valor inicial de la garantía.

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

CLÁUSULA NOVENA – INDEMNIDAD: El CONTRATISTA, se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener libre a la **AGENCIA LOGÍSTICA** de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes realizadas durante la ejecución del presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1 DEL CONTRATISTA

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. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando las actividades contratadas de acuerdo con los documentos que soportan el presente proceso contractual y la propuesta presentada.

c. Suministrar tanto en calidad, cantidad, como en tiempo, todo el personal, equipos, herramientas, y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades previstas en el objeto.

d. 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 Sur.

e. Conocer a cabalidad el estudio previo, anexo técnico, invitación publica, 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. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

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

i. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.

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

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

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

m. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

n. Las demás inherentes al contrato para su ejecución en debida forma, así como las contenidas en la invitación Pública y que no hayan sido incluidas en el presente documento.

2.10.1.2. Específicas

a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando las actividades contratadas de acuerdo con los documentos que soportan el presente proceso contractual y la propuesta presentada.

b. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

c. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la 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. Informar oportunamente a la Entidad, sobre cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

f. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ 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. Efectuar la entrega de los servicios solicitados con la respectiva factura.

i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el servicio, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.

j. Mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados.

k. 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.

l. Mantener vigente durante la ejecución del contrato, el vínculo comercial, en caso de no ser productor y/o fabricante.

m. Aportar certificado de amparo de garantía todo riesgo cada vez que se realice una orden de servicio por parte de la entidad.

10.2 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

10.2.1 Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.

10.2.2 Mantener la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA por intermedio del Supervisor.

10.2.3 Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.

10.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA- RESPONSABILIDAD: El **CONTRATISTA,** será responsable ante las autoridades de los actos que desarrolle en el ejercicio de las actividades del presente contrato cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros. Igualmente será responsable en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CESIONES Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA** no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la **AGENCIA LOGÍSTICA** pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del mismo.

La celebración de subcontratos no exonerará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

Las condiciones generales de la garantía de cumplimiento deben señalar que en el evento en que por incumplimiento del **CONTRATISTA** garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el **CONTRATISTA** aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador.

En este caso el asegurador cesionario debe constituir una nueva garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones que ha asumido por virtud de la cesión.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN: En aplicación del art. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo la funcionaria Técnico de Seguridad y Defensa**, TD SARA LUCIA HERNANDEZ ZAMBRANO** – Técnico en gestión documental o quien haga sus vece, y por conducto de éstos, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.

CLAUSULA DÉCIMA CUARTA – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR: Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de los actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual, la **AGENCIA LOGÍSTICA,** está obligada a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contractual a través de la Supervisión, artículo 83 y 84de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CONFIDENCIALIDAD: El **CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegaren a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 del 12 de julio de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas

concordantes y que si llegare a sobrevenir alguna actuara conforme a lo dispuesto en las normas legales.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA**, responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o por haber suministrado información falsa.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas naturales o jurídicas con las que el **CONTRATISTA** cuente para la ejecución del objeto contractual.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA - SANCIONES: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

19.1. MULTAS: En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual, por cada día de incumplimiento y hasta por treinta (30) días hábiles.

19.2 MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES: En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del presente contrato, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

Estas sanciones se reportarán a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en la normatividad vigente.

La parte resolutiva de los actos administrativos ejecutoriados que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, se publicarán en el SECOP y se comunicarán a la Cámara de Comercio en que se encuentre inscrito el **CONTRATISTA**. También se comunicarán a la Procuraduría General de la Nación.

El pago o deducción de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato.

En caso de incumplimiento reiterado de las obligaciones por los cuales ya hubiese sido sancionado con multa el contratista, la Agencia Logística estará facultada para tomar las medidas que considere adecuadas y proporcionales para conminar el cumplimiento del contrato.

CLÁUSULA VIGESIMA – CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la cláusula penal pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas del presente contrato, evento en el cual el **CONTRATISTA** pagará a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, a título de pena pecuniaria y no de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo.

En caso que el retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de clausula penal pecuniaria se aplicará sobre el valor del contrato pendiente por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1594 del Código Civil.

No obstante, la **AGENCIA LOGÍSTICA** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA - PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago, en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontarle de las sumas que le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá obtener el pago de la multa y de la cláusula penal pecuniaria mediante reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

PARÁGRAFO: Las multas y la cláusula penal pecuniaria no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé cumplimiento posterior a la obligación incumplida.

Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES: La declaración e imposición de multas y exigencias de la cláusula Penal Pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 17, artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normatividad vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte grave y directamente la ejecución del presente contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, el presente contrato quedará definitivamente terminado y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de El **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES: Las partes contratantes incorporan en este contrato los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO: Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante su ejecución del contrato, circunstancias de

fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la ley civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptados por el Supervisor, que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación. En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles siguientes hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado el presente contrato de forma unilateral por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al **CONTRATISTA** sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) hábiles días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de éste contrato y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes. Evento en el cual el **CONTRATISTA** se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto contractual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – SOLUCIÓN DE CONFLICTOS: Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada ley, excepto la cláusula compromisoria, habida consideración que el artículo 70 de la Ley 80/93 fue derogado por el artículo 118 de la Ley 1563/12.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato de obra y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato de acta de liquidación de acuerdo a lo establecido en el Manual de Procesos y Procedimientos de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, de lo contrario se procederá con lo manifestado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 019 de 2012.

La liquidación se realizará dentro de los cuatro (04) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA - APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES: Este contrato se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - RÉGIMEN LEGAL: Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, Estatuto Anticorrupción, las Leyes de Presupuesto y en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato.

CLÁUSULA TRIGESIMA - DOCUMENTOS: Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan son para todos los efectos parte integral del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales:

- Proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía No. **013-001-2024**, junto con sus formularios y anexos.
- Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° **4-24** del 15 de enero de 2024.
- Oferta presentada por el **CONTRATISTA.**
- Registro presupuestal.
- Garantía de cumplimiento.

Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

CLÁUSULA TRIGESIMA PRIMERA - REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO: el presente contrato es aprobado y firmado por las partes a través de la plataforma SECOP II.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA.**

32.2. Registro presupuestal.

32.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA – JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas del presente contrato, quedan sometidas a la jurisdicción de los jueces y tribunales Colombianos, siendo el domicilio la ciudad de Puerto Leguízamo Putumayo.

Para constancia se firma en Puerto Leguízamo Putumayo a los treinta y un días (31) días del mes de enero dos mil veinticuatro (2024)

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

CAPITAN DE CORBETA DAVID RICARDO MELÉNDEZ RODRÍGUEZ
DIRECTOR AGENCIA LOGISTICA REGIONAL SUR

Por el contratista

Jaqueline Rivera

MARLENY JACQUELINE RIVERA BECERRA
Cedula de Ciudadanía No 69.008.055 de Mocoa

Elab. Abg. Mónica Alejandra Sánchez Pachón.
Coordinadora de Contratos

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los requerimientos descritos a continuación son de obligatorio cumplimiento, podrán ser consultados en el siguiente enlace **\\san-nas2\Fichas_Tecnicas_Producto o \\10.16.3.161\Fichas_Tecnicas_Producto**

e conformidad con el estatuto tributario y demás normas que regulan los tributos de los productos anteriormente indicados, se tiene en cuenta que hay productos a los cuales se le aplica el impuesto valor agregado así:

PRODUCTOS CON IMPUESTO VALOR AGREGADO

PRODUCTO	PORCENTAJE IVA
SALCHICHA *15*500GR	19%
CHORIZO 15*80GR	19%
MORTADELA X 500 GRS	19%
JAMON SANDWCHE X 500 GRS	19%
SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	5%
SALCHICHON 750GR	5%
YOGURT CON CEREALES PARA DESAYUNOS X 170 GRS	19%
YOGURT BOLSA X 200 ML	19%
KUMIS BOLSA X 200 ML	19%

Tabla No. 5 - Productos con impuesto Valor Agregado
Ref. Contrato No. 013-003-2021

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR

- El oferente deberá adjuntar certificación donde se compromete a que en el caso de que el momento de la recepción del bien, éste presentase algún defecto (estado de los productos suministrados), se devolverá y el oferente tendrá un día para entregar el bien en óptimas condiciones (CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO).
- El oferente deberá presentar Acta de Inspección sanitaria realizada por el INVIMA o acta de Secretaria de Salud del municipio correspondiente, expedida por un término no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de la propuesta.
- De ser necesario se realizará visita técnica de verificación de las instalaciones previa coordinación con el representante legal o propietario para la fecha y hora de la misma.
- El proveedor debe tener todas las normas higiénicas sanitarias en cuanto en cuanto a la preparación de los productos a comercializar
- El proveedor debe cumplir con las especificaciones de peso, forma, presentación, tamaño y sazón.
- El contratista seleccionado debe entregar los productos en buen estado, para evitar intoxicaciones, ya que de presentarse esta situación y comprobarse que el producto suministro fue el causante de la intoxicación, se harán efectivas las garantías de cumplimiento del contrato.

- El embalaje de los productos debe ser en canastillas plásticas, limpias, desinfectadas y cubiertas por papel sulfito o bolsa transparente para evitar la contaminación y por ende el enfriamiento de los productos.
- No se acepta entregar productos en cajas de cartón.
- El proveedor debe efectuar entregas en los lugares indicados.
- El proveedor debe realizar las entregas en los sitios indicados en el lugar de ejecución del presente pliego en la hora acordada previamente con el Administrador, con el fin de no entorpecer el horario habitual de las unidades.
- El proveedor debe tener la flexibilidad y la capacidad de reponer productos en caso de que en el momento de la entrega se presente novedades.
- el contratista deberá reponer dentro de las 48 horas siguientes el producto entregado en mal estado (si esto ocurre) y generar un suministro en óptimas condiciones dentro del término establecido.
- Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C. O si la entrega del producto se hace en caliente el producto debe estar en una temperatura de mínimo 75° C dos horas antes del consumo del producto.

ASPECTOS TECNICOS

ITEM	DESCRIPCIÓN
1	Prestar el servicio de acuerdo a los términos establecidos por las correspondientes normas y reglamentos vigentes de la agencia logística regional sur.
2	Verificar que todos los productos cárnicos, lácteos y sus derivados sean entregados con su factura respectiva.
3	El contratista debe garantizar la entrega a tiempo, lo anterior no puede ser excusa para el no cumplimiento oportuno en las entregas del producto.
4	El contratista debe garantizar los medios necesarios para cumplir con las condiciones de tiempo cantidad, modo y lugar del pedido efectuado por la Agencia Logística Regional Sur.
5	Los productos se suministrarán de acuerdo a requerimientos parciales enviados de manera previa al contratista hasta el monto total de la cuantía del contrato.
6	Las entregas se deben realizar en presencia del supervisor – administrador de la partida de alimentación de cada Unidad, quien verificará especificaciones técnicas, en el momento de la entrega.
7	Garantizar el suministro de productos cárnicos, lácteos y sus derivados en caso de escasez en el mercado y dando alta prioridad a las Unidades Militares.
8	El contratista se obliga a reemplazar sin costo alguno para la Agencia Logística Regional Sur, los productos cárnicos que sean rechazados por no cumplir con las especificaciones técnicas de calidad. Lo anterior sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar en caso de demostrarse incumplimiento del contrato.
9	Adjuntar, acuerdo con la relación de productos su respectiva ficha técnica.
10	El contratista es propietario y responsable de los productos cárnicos hasta la entrega final (Unidad Militar). Por lo tanto, el contratista deberá tramitar todos los permisos de transporte terrestre – fluvial u otro que sean necesarios, para garantizar la entrega oportuna del producto.
11	Responder ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud de este contrato, cuando con ellos se cause perjuicio a la AGENCIA LOGÍSTICA.

12	Informar de manera inmediata cualquier irregularidad que se anote en el desarrollo del presente contrato.
13	Se requiere que el contratista aplique de carácter obligatorio lo establecido en el manual del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para contratistas, subcontratistas y proveedores de la ALFM - FFMM, así como las leyes, Resoluciones y Decretos que lo reglamentan.
14	Se requiere que el contratista cuente con los protocolos de bioseguridad
15	**Especificación Técnica y de calidad:** Se requiere que la adquisición de los productos cárnicos, sea de óptima **calidad**.
16	No podrá por ningún motivo suspender el suministro de los bienes objeto del contrato ni siquiera con el argumento de falta de pago por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA.**
17	Garantizar el seguimiento total de los despachos de productos cárnicos y sus derivados y de esa forma ayudar a no generar fuga de recursos y no exceder del valor del contrato. Este servicio no debe generar costo adicional.
18	Los valores unitarios ofertados serán fijos y no habrá lugar a modificaciones.
19	En el evento de presentar novedad en la entrega de productos cárnicos, lácteos y sus derivados el proveedor deberá asumir los costos que esta genere.
20	Garantizar si durante la ejecución del contrato se requiere un servicio distinto a los establecidos como referencia en la presente invitación pública, La entidad se reserva el derecho de incrementar o disminuir el número de elementos a adquirir cuando las necesidades así lo exijan, previa solicitud del supervisor, sin que requiera modificar previamente el contrato. Para lo anterior se deberá entregar cotización del servicio y una vez aprobada la misma se hará el suministro del mismo
21	Mediante el certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, se DEBE acreditar la existencia de un (1) establecimiento de comercio que cumpla con la actividad comercial del objeto del presente proceso, con domicilio en el municipio de Puerto Leguizamo Putumayo, lugar de ejecución del suministro de bienes del presente proceso de selección, o en su defecto contar con un vínculo comercial, persona natural o jurídica, que cumpla con el objeto del presente proceso y que le certifiquen a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUR, que a través de este cumplirá con la obligación del suministro de los bienes requeridos

Para constancia se firma en Puerto Leguízamo Putumayo a los treinta y un días (31) días del mes de enero dos mil veinticuatro (2024)

EL CONTRATISTA,

CAPITAN DE CORBETA DAVID RICARDO MELÉNDEZ RODRÍGUEZ
DIRECTOR AGENCIA LOGISTICA REGIONAL SUR

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

Jaqueline Rivera.

MARLENY JACQUELINE RIVERA BECERRA
Cedula de Ciudadanía No 69.008.055 de Mocoa

Elab. Abg. Mónica Alejandra Sánchez Pachón.
Coordinadora de Contratos

ANEXO No 2
FICHAS TECNICAS

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

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE DE POLLO**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** — **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total — 30 m / 100 gr pH a 20°C — 5,4 a 7,0 Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla2. El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

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

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

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

		En donde: n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla 3.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, El producto debe ser fresco y mantener la cadena de frío. No se permite la entrega de pollo marinado.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pesos Mínimos: – SAP 200001617 Pollo entero sin vísceras con piel: mínimo 1400 gr. – SAP 200001506 Pechuga con hueso y piel: porciones entre 400 y 500 gr, embalado en Bolsa mínimo de 10 unidades. – SAP 200001687 Pechuga sin hueso con piel (Filete): 175 a 200gr, embalado en Bolsa de 20 unidades. – SAP 200001698 Pierna pernil con rabadilla: 350 a 450 gr, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. – SAP 200001518 Pierna pernil sin rabadilla: 350 a 450 gr, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. – SAP 200001685 Muslo de pollo con piel: 175 gr a 200 gr, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 40 unidades. – SAP 200001695 Contra muslo sin rabadilla: 175 gr a 200 gr, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. – SAP 200001694 Contra muslo con rabadilla: 175 gr a 200 gr, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. – SAP 200001585 Alas de pollo sin costillar: 100 a 110 gr, embalado en Bolsa de 50 a 60 unidades. – SAP 200002046 Recorte de Pechuga, embalado en bolsa por Kilogramo de producto. O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.

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

	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644-2 (última actualización).
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado. Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: - Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. - La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Estar identificado en un lugar visible con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". - Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. - Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. - Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. – Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**JUNIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

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

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así: REQUISITO: Nitrógeno Vólatil Total — LÍMITE MÁXIMO: 30 mg / 100 gr Formol — Negativo pH a 20°C — 5,4 - 6,1 REQUISITO: Nitrógeno volátil total — LIMITE MAXIMO: 30 m / 100 gr pH a 20°C — 5,4 a 7,0 Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por *Escherichia Coli* biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así: PARÁMETROS: NMP de coliformes fecales / g — n: 5 — m: 100 — M: 1100 — c: 1 Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g — 5 — 100 — 1000 — 1 Recuento Sthaphylococus aureus coagulasa positiva UFC / g — 5 — 100 — 500 — 1 Detección de Salmonella / 25 g — 5 — 0 — 0 — 0 Detección de Listeria monocytogenes / 25 g — 5 — 0 — 0 — 0 PARÁMETROS: Recuento *Escherichia coli* biotipo1 — n: 13 — m: 220 — M: 1 500 — c: 3 Detección de *Salmonella* /25 ml [1] — 5 — p(*) — - — 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g — 5 — 100 — 500 — 1 *Campylobacter sp* [2] — - — - — - — - *1 Las* unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia *2 Campylobacter sp* se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: número de muestras por examinar m: Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así: El proveedor debe certificar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificación HACCP – Certificado de sacrificio en Planta Nacional.
3	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP.
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%. Además se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío". De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida. En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación". En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%. El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la

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

	misma".
5	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".
6	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.
7	Se modifica la presentación del producto, incluyendo: "O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia". En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".
8	Se ajusta información a formato PA- FO- 75 versión 01, el ítem presentación se complementa con gramajes por código de producto, se adiciona código SAP 200002046 Recorte de Pechuga.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	22 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE		CHORIZO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000803 / SAP 200000180/ SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800/ SAP 200001804 / SAP 200001767 SAP 200001879/ SAP 200001809
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, o las tres al tiempo o solo dos de ellas, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo liquido y sabor.
	Requisitos Fisicoquímicos	**Parámetro** — **%** Proteína (Nx6.25), en fracción de masa — 10 mínimo Grasa, en fracción de masa — 40 máximo Humedad más grasa, en fracción de masa — 90 máximo Almidón, en fracción de masa — 8 máximo Proteína no cárnica, en fracción de masa — 6 máximo Requisitos fisicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).
	Requisitos Microbiológicos	Requisito — n — m — M — c Recuento de *Staphylococcus coagulasa positiva*, UFC/g — 3 — 100 — 300 — 1 Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductor*, UFC/g — 3 — 100 — 300 — 1 Detección de *Salmonella spp.* /25 g — 3 — Ausencia — - — - Recuento de *Escherichia coli*, / g — 3 — 100 — 400 — 1 en donde n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Última actualización).
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización),los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última actualización) y demás normas vigentes que le aplique., Resolución 2674 de 2013.

Continua Ficha Técnica de Producto ... CHORIZO

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. También puede presentar: • HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o • Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		OCTUBRE DE 2021

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CHORIZO**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo coctel, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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

PRODUCTO / NOMBRE		QUESO BLOQUE COSTEÑO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001535 / 200000627
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Se caracteriza por ser fresco, blanco, siempre salado, baja humedad, duro, de fácil conservación por su alta presión de sal.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Grasa leche fresca con cuajo de vaca o cortadera, se deja que se endurezca, se la saca el suero, se echa sal y se cocina.
	Requisitos Fisicoquímicos	Componentes: Materia Grasa en extracto seco % m/m — Valor: < 10; Humedad % m/m — Valor: 50 - 55. Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso
	Requisitos Microbiológicos	Recuento de coliformes, UFC/g: 5, 1 000, 5 000, 2 Recuento de *E. coli*, UFC/g: 5, < 10, --, 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g: 5, 100, 500, 2 Exámenes especiales Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: 5, 10, 100, 2 Detección de *Salmonella*/25 g: 5, Ausente, -, 0 Detección de *Listeria monocytogenes*/25 g: 5, Ausente, -, 0 Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso – Queso fresco.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Producto lácteo: Color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades. El queso no debe exceder los límites de contaminantes: Plomo, expresado como Pb: Límite máximo en mg/kg: 0.02
	Contenido	Peso mínimo por 500 gramos SAP 200000627 peso mínimo de 1000 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005. Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Producto duro en bolsa plástica grado alimenticio.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El

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

		vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa plástica grado alimentario, termoformable.
	Rotulado	Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005.
	Vida Útil	Debe contar con 30 días, refrigerado entre 4 a 6 °C

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 12020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/MAR/20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/MAR/20	

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	SALCHICHA PERRO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS

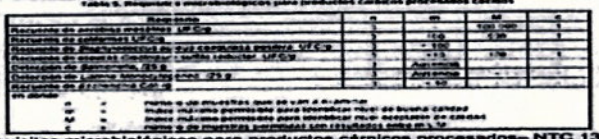
Ingredientes: Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.

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

Parámetro*	Seleccionada	
	% min	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		88
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos fisicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325

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



Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados– NTC 1325

Requisitos Nutricionales:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	12.3	± 0.2
Humedad (%)	63.9	± 0.4
Grasas (%)	13	± 0.1
Carbohidratos (%)	2.5	--
Calorías (kcal)	176	--

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Perro, seleccionada

Otras características: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA PERRO**

	del producto	actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro sanitario 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). - HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). Puede presentar - ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**SEPTIEMBRE DE 2021**

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA PERRO**

2	Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00. Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: **Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium** **MACRONUTRIENTE** / **PROMEDIO** / **DESVIACION** Proteína (%) 15.9 ± 0.2 Humedad (%) 62.1 ± 0.4 Grasas (%) 16.1 ± 0.1 Carbohidratos (%) 11 -- Calorías (kcal) 211 -- En otras caracteristicas de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos. En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "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.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "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. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado. *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye *"Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional"*, con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chochó y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. *Cambio realizado por JPMR Sept/2021.*

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

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

PRODUCTO / NOMBRE		SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / 200000670 / 200000941
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).
	Requisitos Nutricionales	

Parámetro*	Seleccionada	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	14,2	± 0.7
Humedad (%)	55,8	± 3,8
Grasas (%)	15,2	± 2,8
Carbohidratos (%)	11,7	–
Calorías (kcal)	241	–

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

		Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Salchichón Cervecero
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo
	Contenido	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe estar certificado con: - 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) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido 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) También puede presentar:

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

	Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentación 500 gr, ya que actualmente no se utiliza en la entidad. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así: Componentes / Valor: Proteína (N x 6,25) en fracción de masa — 12 % mín.; Grasa, en fracción de masa — 28 % máx; Humedad mas grasa, en fracción de masa — 88 % máx; Almidón en fracción de masa — 6 % máx; Proteína no cárnica, en fracción de masa — 3 % máx a Parámetro* / Seleccionada (% mín / % máx): Proteína (N x 6.25), en fracción de masa — 20; Grasa, en fracción de masa — 48; Humedad, en fracción de masa — 43; Almidón, en fracción de masa — 10; Proteína no cárnica, en fracción de masa — 3 En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En presentación se cambia cantidad de 30 Und a 20 Und de salchichón por Normatividad en SST. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para salchichón cervecero. Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
3	Se adiciona códigos SAP 200000941 y SAP 200000670 presentaciones 500 gramos y 1000 gramos, respectivamente, se adiciona requisitos para estos dos códigos en contenido y en presentación del producto

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 MUSO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-Marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/Mar/20	

PRODUCTO / NOMBRE		YOGURT
REQUISITOS GENERALES	Código	200001763 / 200000734 /200002224
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Componentes / Valor: Materia Grasa % m/m — Min 2.5; Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo — 7.0; Acidez como ácido láctico % m/m — 0.70 – 1.50; Prueba de Fosfatasa — Negativa Requisitos fisicoquímicos Yogurt Entero - Resolucion 02310 de 1986 –
	Requisitos Microbiológicos	n / m / M / c: NMP Coliformes Fecales /g — 3 / 20 / 93 / 1; NMP Coliformes Totales /g — 3 / <3 / - / 0; Hongos y Levaduras /g — 3 / 200 / 500 / 1 Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13 n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
	Requisitos Nutricionales	Proteína %: 2.9 ± 0.4 Humedad %: 82.6 ± 2.4 Grasas %: 2.9 ± 0.6 Carbohidratos %: 11.2 ± 3.3 Calorías (cal): 81 ... Datos tomados de Tabla de Composición de alimentos ICBF – Yogurt Entero con dulce
	Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606

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

		de 2005; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa *170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**SEPTIEMBRE DE 2021**

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP. "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos"
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacifico y validación por parte de SGOL. *Cambio realizado por JPMR Sept/2021.*

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

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

PRODUCTO / NOMBRE		**SALCHICHA MANGUERA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Parámetro***: Seleccionada — % min: Proteína (N x 6,25), en fracción de masa: 12; Grasa, en fracción de masa: — % máx: 28; Humedad más grasa, en fracción de masa: — % máx: 88; Almidón, en fracción de masa: — % máx: 6; Proteína no cárnica, en fracción de masa: — % máx: 3 Requisitos composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta Versión)
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 8. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos Requisito — n — c — m — M Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Versión)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	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.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA MANGUERA**

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto. El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido 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). No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO DE 2023**
CONTROL DE CAMBIOS		

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA MANGUERA**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial
2	– Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de Ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium Proteína (%) 15.6 ± 0.2 Humedad (%) 62.1 ± 0.4 Grasa (%) 16.1 ± 0.1 Carbohidratos (%) 11 – Calorías (kcal) 211 – En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona" 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". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos físicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan", *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*
3	En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	
	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 Rodriguez	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	

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:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	MORTADELA ESTANDAR

REQUISITOS GENERALES

Código	SAP 200001493 / SAP 200000805 / SAP 200000806
Clasificación	Embutidos
Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes: Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.

Requisitos Fisicoquímicos

PARAMETRO *	ESTANDAR % MINIMO	% MAXIMO
Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10	
Grasa en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón en fracción de masa		10
Proteína no cárnica en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductor*, UFC/g	3	< 10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	5	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

en donde,
n = número de muestras que se van a examinar
m = índice máximo permitido para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MORTADELA ESTANDAR**

	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSRORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto 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		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido 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) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MORTADELA ESTANDAR**

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a Inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.
6	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	
	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	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE		**JAMÓN**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 200000760 / SAP 200001664
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y flambres. Estándar: Componentes — Valor Proteína (N x 6,25) en fracción de masa — 10 % min. Grasa, en fracción de masa — 10 % máx Humedad , en fracción de masa — 80 % máx Almidón, en fracción de masa — 7 % máx Proteína no cárnica, en fracción de masa — 6 % máx Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y flambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Microbiológicos	Requisito — n — m — M — c Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g — 3 — - — 100 000 — 1 Recuento de coliformes UFC/g — 3 — 100 — 500 — 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g — 3 — < 100 — - — - Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductor*, UFC/g — 3 — <10 — 100 — 1 Detección de *Salmonella*, /25 g — 3 — Ausencia — - — - Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g — 3 — Ausencia — - — - Recuento de *Escherichia Coli* /g — 3 — < 10 — - — - en donde n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. 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.

Continua Ficha Técnica de Producto *JAMÓN*

REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 600 gr..
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. 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	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. 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 810 de 2021. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto 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)		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido 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) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance:

Continua Ficha Técnica de Producto **JAMÓN**

	Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en requisitos fisicoquímicos el encabezado de la Tabla No 4 Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar y la versión de la NTC 1325. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	
	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 Rodriguez	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	

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE PORCINA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001582 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 20000 1503/ 200001870/ 200001688
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas. Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	(Rad/g) HUMEDAD	(Rad/g) GRASA	(Rad/g) PROTEINA
Lomo	74,3	3,5	21,6
Brazo	74,4	3,8	20,3
Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5
Carne Magra	71,3	6,0	21,4
Costilla	59,4	22,5	18,7
Tocino	10,8	85,8	2,9

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

También debe reportar el siguiente parámetro

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio.	
	PARÁMETROS	Mínimo / Máximo
	Escherichia Coli (Genérica)	- 100
	E Coli O157 H7	Ausencia
	Salmonella UFC/25g	Ausencia
Requisitos Nutricionales	No Aplica	
Otras características del producto	La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PORCINA**

		El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción: - **SAP 200001460 Chuleta**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos - **SAP 200001457 Costilla**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos - **SAP 200001545 Tocino**: 60 gr y 80 gr - **SAP 200001692 Tocino carnudo**: 60 gr y 80 gr - **SAP 200001503 Pezuña de cerdo**: 33 gr a 40 gr Dado el caso, se requiere el producto así: - **SAP 200001707 Cabeza de lomo** - **SAP 200001682 Lomo limpio** - **SAP 200001706 Brazo** - **SAP 200001440 Bola de pierna** - **SAP 200001705 Bota de pierna** - **SAP 200001708 Centro de pierna** - **SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta.** - **SAP 200001688 Pernil de Cerdo** ✔ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o ✔ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. ✔ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: Vehiculo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. El vehiculo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PORCINA**

	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 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte. - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**SEPTIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos, Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO** Nitrógeno Volátil Total: 30 mg / 100 gr Formol: Negativo pH a 20°C: 5,4 - 6,1 **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad %: 55 / 70 Grasa %: - / 30 Proteína %: 15 / - **PARÁMETROS** / **n** / **m** / **M** / **C** UFC/g: 5 / 100 / 1100 / 1 UFC/g: 5 / 100 / 1000 / 1 UFC/g: 5 / 100 / 500 / 1 25 g: 5 / 0 / 0 / 0 25 g: 5 / 0 / 0 / 0 **PARÁMETROS** / **Mínimo** / **Máximo** Escherichia Coli (Genérica): - / 100 E Coli O157:H7: Ausencia Salmonella UFC/25g: Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira "*grasa*" y se incluye "*sebo*" En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que éstos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó En la presentación del producto se agrega: "*o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg*", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo "*o Favorable con Requerimientos*", "*El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*" se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.*" En el rotulado se retira "Artículo 42"

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PORCINA**

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así. "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA El proveedor podrá presentar Certificación HACCP*

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00
Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo"
Se agrega codigo SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo
Se cambian requisitos fisicoquimicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %	-	30
Proteina g/100g	15	-

a

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteina g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

Tambien debe cumplir con

Parametro	Minimo	Maximo
pH	5,4	6,1

En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP
Se adiciona • El producto debe estar por porciones minimas de 125 gramos
o
• En presentacion posta de minimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada codigo SAP 125 gr en los codigos
SAP 200001707 Cabeza de lomo
SAP 200001682 Lomo limpio
SAP 200001450 Chuleta
SAP200001706 Brazo
SAP 200001440 Bola de pierna
SAP 200001705 Bota de pierna
SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona la frase" Los productos deben entregarse en las siguientes porciones." para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos
En presentacion del producto se elimina la condición "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera Dado el caso se requiere el producto así

En presentacion de 5 kilos con 40 porciones de minimo 125 gramos.
o
En presentación posta de minimo 1 kilogramo, sin porcionar

3

El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas sin presencia de hielo o agua sangre etc o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg

En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona "Para producto refrigerado"
Se retira Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona "Para producto congelado Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C "

En condiciones de empaque se adiciona. "Bolsa de 5 Kg con porciones minimas de 125 gr
• Bolsa de minimo 1 Kg sin porcionar "

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito "La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservacion

En Vida util se adiciona "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias a temperatura de congelación -18°C "

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA
Se adiciona requisito " Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona El proveedor podra presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma"

Continua Ficha Técnica de Producto ...	**CARNE PORCINA**
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerco teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo. Se retira la siguiente información del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras caracteristicas del producto: "*El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados*" *El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma*". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del item contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo item. Se retira "*...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud*" del item condiciones de Transporte y se reemplaza por "*... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin*", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en linea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "*...para que la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)*", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento asi: "*Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte*". *Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*

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

Para constancia se firma en Puerto Leguízamo Putumayo a los treinta y un días (31) días del mes de enero dos mil veinticuatro (2024)

EL CONTRATISTA,

CAPITAN DE CORBETA DAVID RICARDO MELÉNDEZ RODRÍGUEZ
DIRECTOR AGENCIA LOGISTICA REGIONAL SUR

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

Jaqueline Rivera

MARLENY JACQUELINE RIVERA BECERRA
Cedula de Ciudadanía No 69.008.055 de Mocoa

Elab. Abg. Mónica Alejandra Sánchez Pachón.
Coordinadora de Contratos