Fecha: 21 de mayo 2024

DEPENDENCIA: Coordinación de Abastecimientos

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Regional Tolima Grande

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:

Contrato Interadministrativo **No. 039-DIADQ-DIPER-2023** de 30 de noviembre de 2023 entre el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – EJERCITO NACIONAL y la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, cuyo objeto es "ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.

Contrato Electrónico **No. 185-00-A-COFAC-CODAF-2022** celebrado con la NACIÓN – MINISTERIO DE DEFENSA- FUERZA AÉREA COLOMBIANA para el SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN Y ALFÉREZ, CADETES, DISTINGUIDOS Y ALUMNOS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.

Teniendo en cuenta la necesidad establecida por el usuario en su Estudio y Documento Previos, la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE justificó la necesidad de contratar el **SUMINISTRO DE PROTEINA DE RES Y CERDO**, para de esta manera continuar con el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes comedores de tropa en los cuales se brinda la alimentación a los miembros de nuestra fuerza pública, por lo tanto, surge la necesidad de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad cumpliendo oportunamente con los requerimientos establecidos en cada una de las unidades tácticas, a fin de brindar a los miembros de las Fuerza Pública bienestar.

Ello debido a instrucciones impartidas por la Dirección General a las Regionales indicando que debido a la ausencia de comitentes vendedores en las ruedas de negocios para adquirir el producto **PROTEINA DE RES Y CERDO** de manera centralizada, se debe proceder a la contratación local, para lo cual se cuenta con la debida autorización mediante memorando No. **2024130000126323 ALDG-ALSGC-CT-PRE-13001** de fecha 16 de mayo de 2024.

Por lo anterior, se hace necesario contratar el suministro del producto alimenticio **PROTEINA DE RES Y CERDO** en lata con destino a las unidades de negocio administradas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande de acuerdo a las especificaciones técnicas, establecidas por la entidad.

Para la Entidad, la forma legal, conveniente y pertinente para satisfacer esta necesidad es iniciando un proceso pre-contractual, para seleccionar en condiciones de igualdad, objetividad y transparencia al contratista que cuente con la capacidad de suministrar el producto objeto del presente proceso, cumpliendo con las condiciones de entrega en el término convenido obedeciendo a los estándares de calidad y salubridad.

La Agencia Logística Regional Tolima Grande actualmente no cuenta con los recursos humanos, técnicos y logísticos necesarios para la producción y suministro del producto alimenticio **PROTEINA DE RES Y CERDO**, por lo cual es necesario realizar la contratación, con el fin de garantizar la cobertura total del producto en mención a las unidades militares a cargo de la Regional garantizando la entrega de un producto de calidad al personal de alumnos y soldados.

Con la publicación de los Estudios y documentos previos la Entidad busca suministrar al público en general la información necesaria para que puedan valorar adecuadamente el alcance de la necesidad que la Entidad pretende satisfacer con el proceso de contratación. Estos estudios estarán a disposición de los oferentes interesados y en general a quien manifieste interés en ellos, los cuales se publicarán en el Portal Único de Contratación SECOP II.

ANTECEDENTES.

Para satisfacer la necesidad antes referida, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande durante el 4 trimestre del año 2023 adquirió el suministro del producto alimenticio **PROTEINA DE RES Y CERDO** por medio de compras centralizadas en la Bolsa Mercantil de Colombia – BMC a través de las operaciones 56787558 y 57451592, el 15 de marzo de 2024 se suscribió la compra local por la modalidad de mínima cuantía debido a que por situaciones de asignación presupuestal, se retrasó la compra centralizada; en el mes de abril por medio de la operación de Bolsa Mercantil No. 59114962 se adquirió de manera centralizada 22.080 unidades de atún y para el mes de mayo se tenía contemplada una adición a la operación para cumplir con los abastecimientos del mes de mayo pero no fue realizada debido a que el proveedor no acepto la mencionada adición. Por lo anterior, es necesario iniciar un proceso de compra local mediante la modalidad de mínima cuantía para cumplir con los abastecimientos a las Unidades Militares del mes de mayo y satisfacer la necesidad del producto **PROTEINA DE RES Y CERDO** de manera transitoria.

El suministro del producto a contratar se requiere para que la Entidad cumpla las obligaciones contraídas con las Diferentes Fuerzas Militares a través de los contratos Interadministrativos vigentes a la fecha, tales como el Contrato 039-DIADQ-DIPER-2023 celebrado con el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - EJÉRCITO NACIONAL para el ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJÉRCITO NACIONAL; así mismo, el Contrato Electrónico No. 185-00-A-COFAC-CODAF-2022 celebrado con la NACIÓN – MINISTERIO DE DEFENSA- FUERZA AÉREA COLOMBIANA para el SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN Y ALFÉREZ, CADETES, DISTINGUIDOS Y ALUMNOS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO y de esta manera garantizar el suministro del producto en los comedores de tropa administrados por la Regional y el abastecimiento a las Unidades Militares ubicados en nuestra Jurisdicción.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Operación	No. Orden de compra SAP	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
56390152	4000003155	El comisionista a través de la Bolsa Mercantil de Colombia S.A – BMC, se compromete a actuar por cuenta de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en la Compra de Bienes y/o servicios, establecidos mediante ficha (s) técnica (s) de negociación, ficha de productos y de entrega por medio del mercado de compras públicas. (SECOS II).

58853431	4000003307	El comisionista a través de la Bolsa Mercantil de Colombia S.A – BMC, se compromete a actuar por cuenta de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en la Compra de Bienes y/o servicios, establecidos mediante ficha (s) técnica (s) de negociación, ficha de productos y de entrega por medio del mercado de compras públicas. (SECOS II).

OBJETO A CONTRATAR.

SUMINISTRO DE PROTEINA DE RES Y CERDO CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO CENTRALIZADAS POR EL BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL ENTRENAMIENTO BASEN, ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES DE TROPA.

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

Los bienes objeto del presente proceso de selección están codificados en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	11	15	0	CARNES Y AVES DE CORRAL
E	50	11	15	13	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

El contratista debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas para el **SUMINISTRO DE PROTEINA DE RES Y CERDO CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO CENTRALIZADAS POR EL BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL ENTRENAMIENTO BASEN, ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES DE TROPA**

Los productos a adquirir se encuentran referenciados en la siguiente tabla según su descripción y código SAP, los cuales se pueden observar en las fichas técnicas adjuntas

FICHA TÉCNICA

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CÓDIGO SAP
1	BOLA BRAZO DE RES presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	200001636
2	SOBREBARRIGA presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	200001442
3	CARNE PICADA DE RES: presentación en bolsa de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 kilo de acuerdo a solicitud de la regional	KL	200001638
4	CARNE MOLIDA DE RES: presentación en bolsa de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 kilo de acuerdo a solicitud de la regional.	KL	200001444
5	COSTILLA DE RES: presentación de mínimo 6 kilos 40 porciones entre 150 a 170 gramos	KL	200001458
6	MONDONGO (CALLO, PANZA): en trozos de peso entre 5 a 10 gramos, en bolsa de mínimo 1 kilo	KL	200001437
7	CENTRO DE PIERNA DE CERDO: presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	200001708
8	TOCINO NO CARNUDO corte de 60 a 80 gramos bolsa de 5 kilos	KL	200001545

ANEXO

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-T5		
		Versión No 01	Página 1 de 6	
		Fecha: 26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freir, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bola correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Anexos Proximal Res

Tambien debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

		El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157 H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2620 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o reemplace. 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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolucion Ministerio Protección Social No 5109/05 Decreto 1500 de 2007 Res Min Protección Social No 240 de 2013 Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE Y EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	• SAP 200001681 Lomo de brazo de res • SAP 200001636 Bola de brazo de res • SAP 200001704 Lomo de aguja de res • SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res • SAP 200001637 Bola de pierna de res • SAP 200001701 Centro de pierna de res • SAP 200001441 Cadera de res • SAP 200001700 Bola de res Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional, se requerirá el producto así • En presentacion de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o. • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacio 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 podra 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 segun 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, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
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 mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en – Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13, Decreto 2016 articulo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin – Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolucion 2019049081 de 2019

Continua Ficha Técnica de Producto ... CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA

	- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido **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 y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049061 de 2019 - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte - La implementación del Sistema HACCP será de caracter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Corte Finos para asar, freir plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gloda) correspondientes al cuarto trasero de la res toda vez que los requisitos especificos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones
2	Se retira de la descripcion libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2990 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados asi

Requisito	Valor
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1
Formol	Negativo
Bases volatiles	Máximo 30 mg /100 g

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteina %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales NMP	100	1000
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira: La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y grasa y se incluye: El corte debe estar libre de particulas extraños como piedras, trozos plasticos, visceras no comestibles sonia y otros.

En la presentacion del producto se agrega: o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos carnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilacion lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire) maximo de 20 Kg debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos carnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: " o Favorable con Requerimientos". El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" se ajusta la nota así: "Solo 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 debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposicion, adulteración o falsificacion, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega."

En el rotulado se retira: Articulo 42

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorizacion sanitaria definitiva y Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA". El proveedor podra presentar: Certificacion HACCP.

Se actualiza el contenido al nuevo formato FA-FO-75 Version 00. Los codigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y PTN ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

En clasificacion se ajusta a información actual basado en código SAP: se cambia: "Carne Bovina" a: carne de res.

Se cambian requisitos fisicoquimicos:

Parametro	Minimo	Maximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

a

Parametro	Minimo	Maximo
Humedad %:	60	75
Grasa %:		30
Proteina g/100g:	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

Tambien debe cumplir con:

Parametro	Minimo	Maximo
[illegible]	4	0.2

En contenido se ajusta información debido a actualización de codigos en sistema SAP, así:

- El producto debe estar por porciones minimas de 125 gramos
- En presentacion bolsa de minimo 1 kilogramo sin porcionar

3

SAP [illegible] Lomo de brazo de res	SAP 200301631 Lomo de brazo de res
SAP [illegible] Bola de brazo de res	SAP 200301635 Bola de brazo de res
SAP [illegible] Lomo de aguja de res	SAP 200301734 Lomo de aguja de res
SAP [illegible] Lomo ancho chata de res	SAP 200301750 Lomo ancho chata de res
SAP [illegible] Bola de pierna de res	SAP 200301817 Bola de pierna de res
SAP [illegible] Lomo de pierna de res	SAP 200301797 Lomo de pierna de res
SAP [illegible] Cadera de res	SAP 200301441 Cadera de res
SAP [illegible] Bola de res	SAP 200301798 Bola de res

a

En presentacion del producto se retira la palabra "refrigerado". Y se adiciona la condicion "las porciones deben estar abatidas".

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado"

Se retira: "Nota: solo 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 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 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 util 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 cinco (30) dias a temperatura de congelacion -18°C."

En Certificaciones se retira: " o Favorable con requerimientos o Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA"

Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador".

"Los Comercializadores deben entregar como adquirido de proveedores que se encuentren avalizados 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."

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 opcion dentro de la Resolucion de autorizacion sanitaria definitiva: Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para cuerpos no poseen autorizacion 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 demas certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores por: El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores.

4

5 Se actualiza gramajes de los productos de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentacion con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido, presentacion del producto y empaque.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

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 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 el cual se validará con los demás certificados soliciados y "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 reglamentaria transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma" Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida util del producto Se fusiona y ajusta la información registrada del item contenido en presentación del producto de igual forma la información de empaque y embalaje se deja 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 los 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 requerimentos 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 nacional en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra planta de beneficio (no obligada) planta de desposte (obligada)"* teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimento así *Certificado HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento, nombre del corte Establecer la vida útil del producto condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolucion 2019049081 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolucion 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos carnicos comestibles los vehiculos empleados deberan garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido segun el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implamentación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementacion del Sistema HACCP sera de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, despiece y acondicionadores de carne y productos carnicos comestibles. Dicha certificacion sera otorgada por el INVIMA y tendra una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron" lo anterior segun el decreto 2016/23 *Cambios realizados por MCRC diciembre de 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Giselta Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeacion e Innovacion Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Pongute Castro	28 DIC 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2021	
	Secretario General (E)	C P Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2021	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 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 6	
		Fecha: 26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR
REQUISITOS GENERALES	Código	200001686 / 200001699 / 200001639 / 200001702 200001703 / 200001442 / 200001445
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, morrillo, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

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	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2906 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el 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

Continua Ficha Técnico de Producto ... CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 la Resolucion Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 Res Min Proteccion Social No 240 de 2013 Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019040081 de 2019 o las normas que los modifiquen adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001686 Pecho SAP 200001699 Paletero SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho) SAP 200001702 Cogote SAP 200001703 Murillo SAP 200001442 Sobrebarriga SAP 200001445 Morrillo Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así: • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo sin porcionar Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso
	Empaque y/o Embalaje	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 ventilacion lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) maximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte multimodal se podra 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 Resolucion 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 condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
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 (0 a 4°C) El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13 Decreto 2015 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR**

	11 de la Resolución 2019049081 de 2019 - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido **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 frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, 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 emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte • La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Carne para estofar o sudar de los cortes como muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res 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 retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: Requisito / Valor: pH (a 20°C) 5,4 – 6,1; Formol Negativa; Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g Parámetro / Mínimo / Máximo: Humedad % 55 / 70; Grasa % - / 30; Proteina % 15 / -

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR**

Parametro	Minimo	Maximo
Otras Pruebas NMP	[illegible]	[illegible]
Recuento Estafilococos coagulasa positiva	[illegible]	[illegible]
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	[illegible]	[illegible]
Salmonella /25g	Negativo	

PARÁMETROS	Minimo	Maximo
Es Cherichia Coli (Generico)		100
E Coli O157 H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras caracteristicas del producto se retira libre de tejido conectivo nervios y grasa y se incluye El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras trozos plasticos visceras no comestibles sebo y otros

En la presentacion del producto se agrega o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos carnicos de 57 2 x 38 1 x 6 apros con tapa abatible (De ventilacion laterales que permita la adecuada circulacion del flujo de aire) maxima de 20 Kg debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos carnicos

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo " o Favorable con Requerimientos El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" se ajusta la nota asi Solo 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 debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposición adulteración o falsificacion garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega En el rotulado se retira Articulo 42

Se ajustan las certificaciones del Proveedor asi "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 podra presentar Certificacion HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 00 Los codigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad

En Clasificacion se ajusta a información actual basado en codigo SAP, se cambia Carne Bovina a carne de res

Parámetro	Mínimo	Máximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

a

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

Se adiciona Relevancia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con

Parámetro	Mínimo	Máximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]

En requisitos microbiologicos se incluye información de donde se extraen los parametros

En contenido se ajusta información debido a actualizacion de códigos en sistema SAP asi

El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr o 1 Kg mínimo como se solicita desde la Regional

3 Se elimina codigo SAP 20000136? cola de cadera ya que no se encuentra en negociación y se adiciona Codigo SAP 20000344? Morrillo

En presentacion del producto se retira la palabra refrigerado Se adiciona información Dado el caso se requiere el producto asi

- En presentacion de 5 kilos con 40 porciones de minimo 125 gramos o
- En presentacion pieza de minimo 1 kilogramo sin porcionar

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 mínimo 1 Kg sin porcionar

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito La etiqueta debera contener como mínimo fecha de beneficio lote de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida util del producto y condiciones de conservación

En Vida Util se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida util mínima de treinta (30) días 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 Certificacion HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador

Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma

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 opcion dentro de la Resolucion de autorizacion sanitaria definitiva Acta de

4 inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen Autorizacion definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resoluciones 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 validara con los demas 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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR**

6	Se actualiza el formato V-01 se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto *El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validara con los demás certificados solicitados* y "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 y de la vida útil del producto Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en el ítem presentación del producto de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira " con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem 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 Guía de Transporte y Destino y se de claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certicación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificacion *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificacion HACCP " *para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos debera, en primera instancia debera tener cercanía 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 así " *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*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento, nombre del corte Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolucion 2019049081 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolucion Sanitaria la palabra definitiva
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2018 de 2023 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido" segun el decreto 2018/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ante certificador correspondiente a la Planta de Desposte" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificacion será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron" lo anterior segun el decreto 2018/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	04 ENE 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 DIC 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Pongula Castro	28 DIC 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR**

	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	Silvana M
	Secretario General (E)	C P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 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 6	
		Fecha: 26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	200001638 / 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color caracteristicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el analisis de laboratorio.

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6
Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6

Referencia Tabla de composición Antioqueña ICBF 2018 Anexos Proximal Res

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 reportaran en el análisis de laboratorio.

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Res. Min. Salud y Protección Social 2660 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos, plásticos visceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados

Continua Ficha Técnica de Producto... **CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**

		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
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolucion Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res Min Protección Social No 240 de 2013, Decreto 1075 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	**SAP 200001638** Carne picada de res de los cortes muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y munillo piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo **SAP 200001464** Carne molida de res de los cortes muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y munillo **debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino** LA CARNE DEBE SER MAGRA sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos o en presentacion de mínimo 1 Kg, de acuerdo a la solicitud de la Regional
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado a vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua sangre, etc o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) maximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte multimodal, se podra embalar en cavas de icopor (capacidad maxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demas condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacio
	Rotulado	El producto debe estar rotulado segun 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 util del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
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 (0 a 4°C) El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida util mínima de treinta (30) días en condiciones de congelacion (-10 a -12 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en - Vehículo cerrado con Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 5 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medicion de temperatura - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**

	– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del trasladó de dichos productos durante todo su recorrido. **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 y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, 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 emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte • La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación sera otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Carne Goulash y carne molida Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero lagarto morrito cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "*Nivel de grasa*" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2906 de 2007 y Resolucion 2690 de 2015 toda vez que los referentes inicialmente aplican para los procesados así

Requisito	Valor
pH (± 20°C)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	65	70
Grasa %		20
Proteina %	15	-

Parámetro	Norma	Norma
Coliformes Fecales NMP	100	1*00
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella /25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157 H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de **Otras caracteristicas del producto** se retira: *El corte debe estar libre de tejido conectivo tendones y grasa* y se incluye: *El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras trozos plasticos visceras no comestibles sebo y*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**

Nota:
En la presentacion del producto se agrega *o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos carnicos de 37,2 x 39,1 x 6 cajas con tapa abatible (De ventilacion lateral que permita la adecuada circulación del frio de aire) maximo de 20 Kg* dicha a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos carnicos
Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo *o Favorable con Requerimientos* *El vehiculo debe estar identificado con un logo visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"* se ajusta la nota asi *Solo 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 debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposicion adulteración o falsificacion garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega* En el rotulado se retira "Articulo 42"
Se ajustan las certificaciones del Proveedor asi *Autorizacion sanitaria definitiva y Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA*
El proveedor podra presentar Certificacion HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 00
Los codigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN ya que los actuales se manejan por kilogramo y no por unidad
Se ajusta la clasificacion basado en Sistema SAP se cambia de carne Bovina a Carne de Res
Se cambian requisitos fisicoquimicos

Parámetro	Mínimo	Máximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

a

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

Se adiciona Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

Tambien debe cumplir con

Parámetro	Mínimo	Máximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]

3

En contenido se cambian los codigos SAP actualizados
En presentacion del producto se retira la condición refrigerado
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 Vida util se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida util mínima de hasta 300 dias a temperatura de congelacion -18 C
En Certificaciones se retira o Favorable con requerimientos o Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA
Se adiciona requisito Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%
Se adiciona El proveedor podra presentar Certificacion HACCP expedida por la autoridad competente o ante certificador
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
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 opcion dentro de la Resolución de autorizacion sanitaria definitiva Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no posean autorizacion definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 Se
4 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 validara con los demas certificados solicitados Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores por El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores
Se ajusta información en presentacion del producto incluyendo o en presentacion de minimo 1 Kg en condiciones de transporte y almacenamiento se quita del concepto tecnico sanitario de vehiculo o favorable con requerimientos y en
5 el empaque se adiciona en empaque o Bolsa 1 Kg se retira medidas de caja, en empaque se retira opcion peso 50 kg para cajas en transporte multimodal y se amplia a maximo 25 Kg
Se actualiza el formato V-01 se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2018
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 el cual se validara con las demas certificados solicitados y 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*
6 Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos y de la vida util del producto
Se fusiona y ajusta la información registrada del item contenido en presentacion del producto de igual forma la información en empaque y embalaje se deja en un mismo item
Se retira con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedida por el Ente Territorial de Salud del item condiciones de Transporte y se reemplaza por Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13 y de 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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**

	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 línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares actúya 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 así: *Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o este certificador correspondiente a la Planta de Desposte. Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolucion 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2018 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido según el decreto 2018/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto: Certificacion HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o este certificador correspondiente a la Planta de Desposte" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional: desposte, despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron" lo anterior según el decreto 2018/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	26 DIC 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	26 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garces Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind. Fabian Ernesto Ponguta Castro	26 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	26 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	26 DIC 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas				
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	26 DIC 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 6		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		COSTILLA DE RES
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001456
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res

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 provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validara con los demas certificados solicitados.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res Min Protección Social No 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y

Continua Ficha Técnica de Producto ...

COSTILLA DE RES

		Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	Se requiere el producto en presentación de mínimo 6 kilos con 40 porciones entre 150 a 170 gramos (carne más hueso) o en presentacion posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar, segun requerimiento de la Regional Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción
	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo yo agua, sangre, etc o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire). Máximo de 20Kg Para los productos que requieran transporte multimodal se podra embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kgs) y debe garantizar la cadena de frio y demas condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacio
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta debera contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
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 (0 a 4°C) El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 articulo 5 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin - Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medicion de temperatura - El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehiculos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido **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 debera presentar

Continua Ficha Técnica de Producto ... **COSTILLA DE RES**

	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 y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, 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 emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial se unifican las Fichas Tecnicas de Producto Cárnicos **Bovinos** Carne Goulash y carne molida Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho pecho paletero, lagarto morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2690 de 2015 toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados asi:
2	En el requisito de Otras caracteristicas del producto se retira "exceso de grasa", y se incluye "sebo" En la presentación del producto se agrega "o en cajas de cartón corrugado para empaque 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 agrega 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 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" En el rotulado se retira "Artículo 42" 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

Requisito	Valor
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg / 100 g

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteina %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales NMP	100	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157 H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Continua Ficha Técnica de Producto ...

COSTILLA DE RES

El proveedor podrá presentar Certificación HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 00
Los codigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad
Se ajusta la clasificacion basado en Sistema SAP se cambia de "carne Bovina" a Carne de Res
El producto debe cumplir los siguientes parametros que se reportaran en el analisis de laboratorio

Parametro	Minimo	Maximo
Humedad g/100g	62	75
Grasa g/100g		30
Proteina g/100g	15	

Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

Tambien debe reportar el siguiente parametro

Parametro	Minimo	Maximo
pH	5.1	6.1

3 En otras caracteristicas del producto se adiciona los productos carnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y con faenas o en proceso de certificacion
En contenido se cambian los codigos SAP actualizados
En presentacion del producto se retira la condicion "refrigerado"
En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona "Para producto refrigerado
Se retira "Nota: solo 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" 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 Rotulado se adiciona requisito "La etiqueta debera contener como mismo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte. Establecer la vida util 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 Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA
Se adiciona requisito "Certificado del Plan Gradual de Cumplimiento del Decreto 1500 al 100%
Se adiciona "El proveedor podra presentar Certificacion HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma"

4 Debido 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 opcion dentro de la Resolucion de autorizacion sanitaria definitiva Actas de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion 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 valdara con los demas 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 tolerancias en los gramajes descritos en el item contenido y presentacion del producto

6 Se ajusta información de contenido y presentación del producto en condiciones de transporte y almacenamiento en empaque se retira opcion peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a minimo 25 Kg para conceptu tecnico sanitario de vehiculo se retira o favorable con requerimientos se retira medida de cajas

7 Se actualiza el formato V.01, se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015
Se ajusta el gramaje por porcion de 125-130 gr a 150-170 gr teniendo en cuenta la merma y el hueso
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 el cual se valdara con los demas certificados solicitados" y "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"
Se Ajusta la redaccion de los requisitos normativos y de la vida util del producto.
Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo item
Se retira con concepto tecnico 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 2016040871 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin teniendo en cuenta la normatividad vigente"
Se ajustan y complementan los 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 JPMP junio de 2021

8 Se ajustan los requerimientos referentes a Certificacion HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificacion Cambios realizados por JPMP agosto de 2021

9 Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en linea con la actualizacion realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificacion HACCP para que la Agencia Logistica de las Fuerzas

Continuo Ficha Técnica de Producto ... **COSTILLA DE RES**

10	*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 esta realizando la compra (planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)* teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *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* Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 73 de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2018 Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO la presentación de mínimo de 5 kilos a 6 kilos de acuerdo al tamaño de la porcion (150 a 170 gr) y numero de porciones por embalaje (40 porciones) Se incluye el texto Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porcion debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolución 2019049061 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolución 2019049061 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido" según el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "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", y se agrega el texto La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional desposte, despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeacion e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código. PA-FO-75		
		Versión No. 01	Pagina 1 de 6	
		Fecha 26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		VISCERAS DE BOVINO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001474 / 200001590 / 200001437
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Producto carnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: Hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Higado de Res	69,7	4,5	20,4
Bofe de Res	79,4	2,5	16,6
Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,3	14,6

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	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2620 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estè en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor caracteristico, color caracteristico, textura blanda, firme al tacto.' La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo.

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

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolucion Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 Res Min Protección Social No 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE Y EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones **SAP 200001474 Higado:** Empacado al vacio en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional. **SAP 200001590 Pulmones (Bofe):** Bolsa mínimo 1 Kg **SAP 200001437 Mondongo (callo, panza):** En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia desinfectada sin presencia de hielo o agua, sangre, etc o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire) máximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte multimodal se podra 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. No debe estar empacado al vacio
	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, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
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 (0 a 4°C) El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C)
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, con el Decreto 2016 del 2023 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 - Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medicion de temperatura. - El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido

Continua Ficha Técnica de Producto ... VISCERAS DE BOVINO

	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 o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2015 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Carne para estofar o sudar de los cortes como muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res 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 retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. 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 / Valor** pH (a 20°C) 5.4 – 6.3 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg / 100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 30 Proteína % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales, NMP 100 1000 Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 100 1000 Salmonella /25g Negativa **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 "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye: El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros" 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.

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

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo ... o Favorable con Requerimientos. El vehículo deberá estar certificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: Solo se autorizan 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 debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposicion, adulteración o falsificacion, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. En el rotulado se retira: Articulo 42

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: Autorizacion sanitaria definitiva y Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA.
El proveedor podrá presentar: Certificacion HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 00

Los codigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad

Se ajusta la clasificacion basado en Sistema SAP, se cambia de "carne bovina" a "Carne de Res"

Se cambian requisitos fisicoquimicos

Parámetro	Minimo	Maximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

Parámetro	Minimo	Maximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteina g/100g	15	

Se adiciona Referencia: Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con

[illegible]	Minimo	Maximo
[illegible]	[illegible]	0,1

3 En otras caracteristicas del Producto se adiciona: Los productos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificacion

En contenido y en Presentacion del producto se actualizan los codigos SAP

En contenido se retira la condicion: refrigerado

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona: Para producto refrigerado:

Se retira: Nota: solo 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, y se adiciona: Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15 C a -18 C "

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 util del producto y condiciones de conservacion

La Vida util se adiciona: El producto congelado pactado en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de ciento (100) días a temperatura de congelacion -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 podrá presentar: Certificación HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificador

Los comercializadores deben entregar como adjunto 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"

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 opcion 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
4 posean 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 comunicado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validara con los demas 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 gramaje para producto Hígado 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 modifica información contenido y en presentación del producto se incluye opcion bolsa de mínimo 1 Kg para hígado y riñonada; en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a maximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos"

Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2019

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, el cual se validara con los demas certificados solicitados y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma*

7 Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos y de la vida util del producto

Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo item

Se retira del item Condiciones de Transporte: *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 ítem, teniendo en cuenta la normatividad vigente*

Continua Ficha Técnica de Producto ... VISCERAS DE BOVINO

	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*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *para que la Agencia Logística 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 obligada) planta de desposte (obligatoria)* teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento as: *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*
10	Se incluye en otras caracteristicas del producto el texto: La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo. Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049061 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049061 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Casiro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	26 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	3 DIC 2023	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No 01	Pagina 1 de 6	
		Fecha: 26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE PORCINA
REQUISITOS GENERALES	Codigo	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503/ 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, bola 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	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Lomo	74.3	2.5	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
Tocino	10.8	85.8	2.9

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo

También debe reportar el siguiente parámetro

Parametro	Mínimo	Maximo
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	

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

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	La carne debe llegar en piezas individuales limpias libres de sebo materia fecal coagulos de sangre, color y olor caracteristicos de carne de cerdo fresca Color rosado (nunca un color palido o blanco) textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional lo cual se validara con los demas 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 vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023 La Resolucion Ministerio Proteccion Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 Res Min Proteccion Social No. 240 de 2013 Decreto 1975 de 2019 Resolucion Invima 2019049081 de 2019 y demas normas que lasiosi modifiquen adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos según su corte deben entregarse en presentacion minimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción - **SAP 200001450 Chuleta** porciones minimo entre 150 a 170 gramos - **SAP 200001457 Costilla** porciones minimo 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 200001709 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 ✓ En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible carta porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacio 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

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

		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, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
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: - Vehículo 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. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 - El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido **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 frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su

Continua Ficha Técnica de Producto... CARNE PORCINA

	expedición siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

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 Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2803 de 2015 toda vez que los siguientes inicialmente aplican para los pescados así:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrogeno Volatil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5.4 - 6.2

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	56	75
Grasa %	-	20
Proteina %	15	-

PARAMETROS	N	n	M	C
[illegible]	5	1	[illegible]	1
[illegible]	5	1	[illegible]	1
[illegible]	5	1	[illegible]	1
[illegible]	5	2	3	1
[illegible]	5	2	3	0

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genenca)	-	100
E Coli O157 H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras caracteristicas 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 estos 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 empaque de productos cárnicos de 5 2 - 36 ± 6 aprox con tapa abatible (De ventilación lateral que permite 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.

2 Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo "o Favorable con Requerimientos". El vehículo debera estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C) para los casos que regresan el transporte multimodal con largas distancias y dificiles de acceso. Este no debera 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"

En el rotulado se retira "Articulo 42"

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 podra presentar "Certificación HACCP"

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 08
Los codigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos 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 código SAP 200001692 Tocino de cerdo curado, SAP 200001670 Carne de Cerdo Posta SAP 200001683 Pernil de Cerdo
Se cambian requisitos fisicoquimicos

Parámetro	Mínimo	Máximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

a

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		20
Proteina g/100g	13	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Continua Ficha Técnica de Producto ... CARNE PORCINA

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 mínimas de 125 gramos
o
- En presentación pasta de mínimo 1 kilogramo sin porcionar " Y se retira de cada codigo SAP " 125 gr" en los códigos
SAP 200001707 Cabeza de lomo
SAP 200001682 Lomo limpio
SAP 200001450 Chuleta
SAP200001705 Brazo
SAP 200001440 Bota 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 presentación del producto se elimina la condicion "refrigerado" se cambia la información, quedando de la siguiente manera
Dado el caso se requiere el producto así

En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos.
o
En presentación pasta de mínimo 1 kilogramo sin porcionar

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 carton corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 35,1 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°C a -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 mínimas de 125 gr
- Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar "

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

En Vida útil se adiciona El producto congelado pactado en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días 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 Certificacion 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 vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"

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 inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019 Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validará con los demás certificados solicitados" 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 almacenaje con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido, presentación del producto y empaque

Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2018
Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo tomando en cuenta la merma y el hueso Se incluye en la presentacion la opcion 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, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
6 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 redaccion 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

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

	Se retira con concepto tecnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por " Autorizacion 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 ítem 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 JPWR Junio de 2021
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificacion HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificacion Cambios realizados por JPWR Agosto de 2021
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador en linea con la actuación realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificacion 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 debera en la visita debera 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 así Certificacion HACCP o Soporte de implementacion del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte Cambios realizados por JPWR Septiembre de 2021
9	Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 77 de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2018 Se ajusta en item de PRESENTACION DEL PRODUCTO se incluye el texto En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteina exigida del 18 7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así La etiqueta debera contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida útil del producto condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolucion 2018049081 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolucion 2018049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de especion vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones Se retira de la Resolucion Sanitaria la palabra definitiva
10	Fecha modificacion 20/12/2023 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto Para el transporte de carnes y productos carnicos comestibles los vehiculos empleados deberan garantizar la exclusividad del trasteado de dichos productos durante todo su recorrido segun el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina "Certificacion HACCP o Soporte de implementacion del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte y se ajustan los requerimientos referentes a Certificacion HACCP y se agrega el texto La implementacion del Sistema HACCP sera de caracter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional desposte deshuese y acondicionadores de carne y productos carnicos comestibles Dicha certificacion sera otorgada por el INVIMA y tendra una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedicion siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron Lo anterior segun el decreto 2016/23 Cambios realizados por DASR diciembre de 2023

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alm Danery Alexandra Sanchez Rojas	20 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut Diet Maria Catalina Rodriguez Gonzales	20 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alm Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing Ind Fabian Ernesto Pongute Castro	20 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	TE Norma Silvana Montanchez Montenegro	20 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C P Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	20 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	20 DIC 2023	

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Para la etapa precontractual, los oferentes deberán cumplir los siguientes requisitos técnicos habilitantes:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: El representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente la propuesta según sea el caso, debe suscribir el **formulario de especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento** que contendrá las fichas técnicas, con el cual se compromete a cumplir y mantener las especificaciones establecidas por la Entidad, durante la ejecución del contrato.

Nota: Las especificaciones técnicas descritas en el presente proceso SON DE CARÁCTER OBLIGATORIO, por lo tanto, será causal de rechazo, el NO ofrecimiento de alguna de ellas. (NO MODIFICAR, NO ADICIONAR Y NO SUPRIMIR) en el anexo correspondiente el cual debe estar firmado por el proponente.

GUÍA DE TRANSPORTE: El oferente aportará con su propuesta copia de guías de transporte y destino emitidas por la planta de beneficio y/o desposte expedidas en los últimos dos meses por valor no inferior al 20% del presupuesto oficial.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES: El representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente la propuesta según sea el caso, debe leer y suscribir el documento de obligaciones del contratista y anexarlo junto con la propuesta. Con la firma de este documento, el oferente se entiende enterado de las obligaciones que debe cumplir durante la vigencia del contrato.

CERTIFICACIÓN TIEMPO DE RESPUESTA: El contratista deberá allegar certificación suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, en el cual manifieste estar en la capacidad de responder a las entregas de los productos hasta con plazo máximo de 20 horas hábiles una vez enviado el pedido, en razón a que por la naturaleza y el cumplimiento de la misión de la Entidad, se pueden presentar imprevistos que requieren ser atendidos para no entorpecer la logística de las diferentes unidades militares que se abastecen por medio de esta Regional.

RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: En cumplimiento de la Resolución 2674 del 2013, Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, se requiere que: El oferente presente **CERTIFICACIÓN** de manipulación de alimentos **NO MAYOR A DOCE (12) MESES** de expedición del personal involucrado en el área de procesamiento, almacenamiento y/o distribución, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos (artículo 11).

a) En el caso del Productor o Fabricante, el **CERTIFICADO** de manipulación de alimentos es del personal involucrado en el área de producción y/o distribución de la empresa (mínimo TRES (3) OPERARIOS).

b) En el caso de Comercializador o Distribuidor, el **CERTIFICADO** de manipulación de alimentos es del personal involucrado en el área de producción y/o distribución de la o las empresas a las cuales le van a comprar el producto ofertado y la del personal que labora en la planta comercializadora o distribuidora (mínimo TRES (3) OPERARIOS).

NOTA. Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito, teniendo en cuenta que las empresas consorciadas deben ser compatibles en experiencia y operación para garantizar la idoneidad de las mismas para dar cumplimiento al objeto contractual y dado que el requisito es concordante con la normatividad sanitaria es necesario contar con que las consorciadas tengan la capacidad de responder ante la entidad.

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE LA PLANTA DE BENEFICIO O DESPOSTE expedida por el ente territorial competente (Municipal, Departamental, Distrital o Nacional) o la entidad de control correspondiente, según sea el caso, con concepto FAVORABLE; en caso de que el oferente no presente concepto favorable, la Entidad aceptará CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO, siempre y cuando no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor.

Nota. El Acta de Inspección Sanitaria requerida, a la fecha de presentación de la propuesta, debe contar con una expedición **NO MAYOR A DOCE (12) MESES**.

VIGENCIA ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA: El oferente debe aportar con su propuesta una certificación debidamente firmada en la cual se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato el ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA del o los establecimientos de comercio (almacenamiento, bodega) y de los vehículos.

RESOLUCIÓN DE AUTORIZACIÓN SANITARIA expedida por el ente territorial competente (Municipal, Departamental, Distrital o Nacional) o la entidad de control correspondiente.

CERTIFICACIÓN VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD: El oferente deberá aportar CERTIFICACIÓN en la que indique que los productos a suministrar tendrán una vida útil de Diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C), o mínimo de Treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).

CUMPLIMIENTO SG SST: El oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta:

Certificación actualizada (AÑO 2023), expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que **certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST** de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases deimplementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea **MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE.** Dicha certificación **debe tener la evaluación de la vigencia inmediatamente anterior**.

Nota 01: Que de conformidad con lo señalado en la resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST" y en cumplimiento a lo establecido en el artículo 26. "Desde de enero del año de 2020 en adelante, todos los sistemas de gestión de SST se ejecutarán anualmente de enero a diciembre o en cualquier fracción del año si la empresa o entidad es creada durante el respectivo año.

Nota 02: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente la documentación relacionada anteriormente.

RESOLUCIÓN 0312 DE 2019: De conformidad con lo establecido en la resolución N° 0312 del 13 de febrero de 2019, se debe anexar:

- **Certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST**, con el **número de licencia** para operar servicios de seguridad y salud en el trabajo **manifestando el cumplimiento del sistema** de gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.
- **Certificado expedido por la administradora de riesgos laborales ARL,** en que **conste** que el oferente se encuentra **afiliado y activo** en la administradora de riesgos laborales.
- **Certificado de la Autoevaluación de los estándares mínimos** del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), **emitida por el ARL** con **fecha de la presente**

vigencia y que contenga el **nivel de implementación del SG-SST.**

- **Plan de trabajo del SG-SST de la vigencia actual y del último año,** (de acuerdo al año de conformación de la empresa) debe estar firmado por el representante y por encargado del SG-SST.

Nota 01: La autoevaluación de la IMPLEMENTACIÓN DEFINITIVA DELSISTEMA DE GESTIÓN DEL SST DE ENERO DEL AÑO 2021 EN ADELANTE, debe haberse realizado en el mes de diciembre del 2021, o en su defecto en los meses siguientes.

Nota 02: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

ACCESIBILIDAD Y LOGÍSTICA: Certificación de Accesibilidad y Logística para la entrega de los productos, suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, con la cual garantiza el cumplimiento de los abastecimientos a las unidades militares de los productos objeto del presente proceso y las solicitudes extras que pudieran presentarse por parte de los catering ubicados en las diferentes unidades Militares sin afectar la operación de cada catering. Así mismo, debe certificar que se encuentra en condiciones de atender cualquier requerimiento sin importar la cantidad a cualquiera de las unidades militares.

PLAN DE SANEAMIENTO: El oferente deberá implementar cada uno de los programas del plan de saneamiento básico y realizar las capacitaciones necesarias al personal y así obtener resultados fructíferos. La calidad de los alimentos desde su producción, comercialización, preparación y consumo siempre será un tema de salud pública y de interés para todos, por ello, sea proponente singular o plural cada uno deberá acreditar lo siguiente:

- **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses anteriores a la fecha de cierre del proceso, que acrediten la ejecución del programa, anexando las fichas técnicas de los productos utilizados donde incluyan forma de uso, agentes, sustancias, concentraciones, tiempos de contacto.

- **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS:** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses anteriores a la fecha de cierre del proceso; que acrediten la ejecución del programa, además allegar certificación del destino final de los residuos de alguno de los dos últimos meses antes de la fecha de cierre del proceso, expedida por una empresa cuyo objeto social corresponda a dicha actividad económica.

- **PROGRAMA ANUAL DE CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE ROEDORES:** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses anteriores a la fecha de cierre del proceso; que acrediten la ejecución del programa. Certificación de fumigación de cualquiera de los últimos seis meses, la cual deberá ser expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial competente (anexar el acta del ente competente expedida a la empresa de fumigación).

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE: El proponente deberá allegar listado de UN (01) VEHÍCULO de transporte, que cuente con unidad de enfriamiento, relacionando si son propios o arrendados los cuales serán utilizados para la ejecución del proceso contractual, para este requerimiento debe allegar:

- ACTA O CERTIFICACIÓN expedida por el ente territorial, municipal, departamental, distrital o nacional (INVIMA) según sea el caso, a los vehículos transportadores con concepto favorable y/o favorable condicionado, siempre y cuando las mismas no afecten la inocuidad del producto, el acta o certificación

NO PODRÁ TENER FECHA DE EXPEDICIÓN MAYOR A UN AÑO respecto de la fecha de cierre del proceso.

- Licencia de tránsito, SOAT, revisión técnico-mecánica, todos ellos vigentes.
- Fotografías en que se aprecie la **PLACA**, la unidad de enfriamiento y el rotulo de "Transporte de Alimentos".
- En caso de que los vehículos no sean de propiedad del proponente se deberá aportar copia del Contrato de arrendamiento de los vehículos ENLISTADOS con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y dos (2) meses más.

NOTA 1: El proponente deberá dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículos 29, 30 y ss.

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito aquí citado, si dentro de sus actividades tiene como fin el transporte de alimentos.

PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL: Para el cumplimiento del requisito debe adjuntar: 1. Documento debidamente firmado donde el proponente certifique el cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad vial y la Resolución 40595 de 2022, y 2. Plan anual de trabajo (vigencia 2024) para el cumplimiento del PESV, el cual identifique los objetivos, metas, responsabilidades, recursos, cronograma de actividades, firmado por el proponente y el responsable del Sistema de Gestión de SST.

NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del presente requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin la distribución y transporte de alimentos.

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

- Ley 09 de 1979.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 5109 de 2005 y demás reglamentaciones vigentes
- Decreto 1072 de 2015 y según fases de implementación de la resolución 0312/2019.
- Resolución 719 de 2015
- Resolución 40595 de 2022

EXPERIENCIA REQUERIDA

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:

Para el presente proceso, los proponentes deberán acreditar la experiencia así:

1. Contratos ejecutados con el SECTOR PÚBLICO, soportados con **copia del Contrato** con su respectiva: - acta o constancia de recibo a satisfacción o certificación de cumplimiento a satisfacción del contrato o acta de liquidación del mismo.

Documentos que deben contener como mínimo la siguiente información:

1. Objeto del Contrato.
2. Valor.
3. Nombre o Razón Social del Contratista.

4. Nombre o Razón Social del Contratante.
5. Fecha de Iniciación y Terminación del Contrato.

2. Para efectos del SECTOR PRIVADO, soportados con copia de Contrato (s) o factura (s) de venta que cumpla de conformidad con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario o certificación de cumplimiento donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante.

PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA CON LOS DOCUMENTOS REFERENCIADOS TANTO EN EL SECTOR PÚBLICO COMO EN EL SECTOR PRIVADO, EL COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR TENDRÁ EN CUENTA LO SIGUIENTE:

1. La experiencia se acreditará con copia(s) de contrato(s) y factura(s), actas o constancia de recibo a satisfacción, o certificación de cumplimiento a satisfacción, o acta de liquidación de contratos ejecutados, cuya sumatoria sea igual o superior al **50%** del presupuesto oficial asignado para el presente proceso de selección.

2. Que los documentos aportados para acreditar la experiencia tengan relación suministro de **CARNES DE RES Y/O CERDO**.

3. Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de **MANERA DIRECTA** las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

Nota 1. Los documentos que NO cumplan con los requisitos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, **NO SERÁ TENIDA EN CUENTA.**

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIOS Y/O UNIONES TEMPORALES

La experiencia del oferente plural (unión temporal y consorcio) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada integrante del proponente plural, entendiéndose que cada uno de los integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura debe aportar experiencia relacionada de **MANERA DIRECTA** con el objeto del proceso. Por lo tanto, la Entidad tendrá en cuenta la experiencia del proponente plural acreditado a través de copia (s) de contrato (s) y factura (s), actas o constancia de recibo a satisfacción, o certificación de cumplimiento a satisfacción, o acta de liquidación de contratos ejecutados, cuya sumatoria sea igual o superior al 50% del presupuesto oficial asignado para el presente proceso de selección.

Nota 1. En caso que un proponente acredite experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

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

La ejecución del contrato se realizará mediante entrega del bien de acuerdo a la solicitud del supervisor designado por la coordinación de abastecimiento; las entregas se harán en el horario establecido para las de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio así:

ITEM	UNIDAD MILITAR			CIUDAD
1	CENAE	BASEN	Batallón de Apoyo y Servicios para el Entrenamiento Nacional	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
2		BICOL	Batallón de Infantería Aerotransportado No 28 Colombia	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
3		ESLAN	Escuela de Lanceros	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
4		EMSUB	Escuela Militar de Suboficiales Sargento Inocencio Chincá	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
5		FUDRA 1	Fuerza de Despliegue Rápido No 1	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
6	ESPRO	ESPRO	Escuela de Soldados Profesionales	Nilo-Cundinamarca KM 2 Vía Pueblo Nuevo
7	DECIMO TERCERA BRIGADA	BISUM	Batallón de Infantería N. 39 Sumapaz	Fusagasugá-Cundinamarca KM 4 Vía Arbeláez Vereda Guayabal
8	CADS		Centro de Abastecimiento, Distribución y Servicio	Girardot - Cundinamarca

FORMA DE ENTREGA: El suministro de los bienes contratados se efectuará **únicamente** en vehículos para transporte exclusivo de alimentos, dotados de unidad de unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, donde el personal manipulador cuente con el uniforme y dotación propia para esta actividad, ya que éstos deben cumplir con las condiciones de higiene requeridas. Los vehículos para distribuir los productos solicitados deben cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad legal vigente para el manejo de los alimentos en el territorio colombiano: Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás reglamentaciones vigentes. Así mismo el contratista debe realizar la entrega de productos conforme a lo establecido en la ficha técnica.

NOTA 1: Las entregas se harán de **lunes a sábado de 07:00 a 12:00 y de las 14:00 a las 16:00 horas**, según requerimiento del supervisor designado por la coordinación de abastecimiento. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deben cumplir con los protocolos, requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad de negocio relacionada en el cuadro anterior.

NOTA 2: La Agencia Logística Regional Tolima Grande podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento durante la ejecución del contrato.

PLAZO DE EJECUCIÓN

Los bienes objeto del presente estudio, deben entregarse desde la fecha de perfeccionamiento y legalización del contrato hasta el día **quince (31) de julio de 2024** y/o hasta que se agote el presupuesto oficial; la primera condición que ocurra.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial para la presente contratación es por el valor de CICUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS **($58.500.000,00) m/cte.** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

DEPENDENCIA DE AFECTACIÓN	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	$ 58.500.000,00

NOTA: Se verifica previamente el Catalogo de Clasificación Presupuestal – CCP

FORMA DE PAGO PROPUESTA

FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande cancelará el valor del contrato de FORMA PARCIAL, de acuerdo a los requerimientos, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la radicación de los documentos para pago en las instalaciones de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, para lo cual debe anexar la siguiente documentación:

- Alta de la unidad de Negocio.
- Acta de recibo a satisfacción por entregas parciales del objeto contractual debidamente firmada por el administrador de la unidad de negocio, Supervisor del contrato y del CONTRATISTA, donde constará la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos; en caso de que el Contratista no asista a la entrega de los bienes la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega de los bienes.
- De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.
- 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 de cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto Contractual. De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003.
- El oferente ganador deberá realizar el proceso de registro en la plataforma tecnológica SIFF habilitarse como facturador electrónico en el sistema informático de la DIAN, de acuerdo a la circular externa No. 016 del 9 de marzo de 2021 emitida por SIIF NACION, además de subir la facturación

correspondiente, en caso de no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, estos podrán remitir la factura al buzón indicado, para tal fin el proveedor debe hace el envío manual (enviar correo electrónico) de las facturas que presentan novedades, así :

1- Dirección electrónica a la cual deben dirigir el correo siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

2- El asunto del correo debe contener: el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura; datos del contrato; y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según corresponda

Ejemplo: 15-20-00-012;015-006-2024;juan.diaz@agencialogistica.gov.co

NOTA 1. Recuerde: en el asunto del correo NO debe incluir los símbolos #$(esto aplica únicamente para el cuerpo de la factura), ni debe dejar espacios al inicio o final del texto.

3- Los documentos adjuntos deben ser: Documento Zip (PDF, XML), verifique que el documento XML y representación gráfica sean lo único que está en el documento ZIP desde el archivo raíz, no debe estar contenido en una carpeta.

NOTA 2. ÚNICAMENTE se acepta el formato de documento .ZIP (no otros como .RAR, .RAR4, entre otros).

- Informe de Supervisión

Nota 1: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 2: Las facturas que se presenten ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande con ocasión de la ejecución del contrato, **NO SE PODRÁN ENDOSAR**, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, 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 contrato.

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL 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 Programa Anual de Caja (PAC).

Nota 4: A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deben realizar cruce de cuentas con el supervisor apoyado con el área de tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande.

Nota 5: Toda Factura por entrega de bienes que realice a la Entidad, debe incluir la identificación del número de contrato.

Nota 6: La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE 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.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales, proveyendo a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato, cumpliendo cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato.
- El contratista debe asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, asimismo restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad, o cuando se realicen modificaciones, adiciones o prórrogas. La Agencia Logística Regional Tolima Grande podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del Contratista.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del contrato. En caso de que el Contratista no asista a la entrega del bien la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega del bien.
- Cancelar sus obligaciones en seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y aportes parafiscales como cotizante y del personal que realice actividades de ejecución del contrato.
- El contratista No debe ofrecer pagos, halagos o dádivas a los funcionarios de la ALFM en ningún momento.
- Cumplir con las obligaciones laborales del personal a su cargo, y encontrarse al día en el pago con sus proveedores.
- El contratista asume los costos de transporte y demás ocasionados durante la ejecución del contrato.
- Entregar con la mayor diligencia y cuidado los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, cumpliendo con la ejecución del contrato en el lugar, (el personal y vehículos dispuestos para la ejecución del contrato deben cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para el ingreso a las unidades de negocio) fecha y horas establecidas por la Entidad.
- Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.
- Entregar productos frescos para evitar posibles intoxicaciones o enfermedades alimentarias y Adoptar todas las medidas necearías para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.
- El embalaje del producto y el producto mismo deberá estar acorde a la ficha técnica.
- Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto.

- Garantizar la entrega de los productos en las unidades de negocio indicadas sin importar el estado de la vía de acceso (terrestre); cada vehículo que ofrezca el contratista, debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Transito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.
- Radicar facturas cada vez que realice entregas de producto, cumpliendo con la fecha de radicación de las mismas, los requisitos legales y los establecidos por la Entidad.
- Facilitar la verificación de calidad y cumplimiento de fichas técnicas de los productos entregados, al supervisor o delegados de la Agencia Logística Regional Tolima Grande.
- El contratista debe realizar al finalizar el mes cruce de cuentas con el supervisor apoyado con el área de tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande.
- El contratista debe llevar control sobre la ejecución presupuestal del contrato ya que de llegar a suministrar productos que excedan el valor del contrato, la Agencia Logística Regional Tolima Grande **NO CANCELARÁ DICHOS VALORES.**
- Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, tales como aprobación del contrato, cargue de pólizas y cargue de facturas.
- 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, por lo tanto, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos. En tal sentido el contratista debe cumplir con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y no cobrar valores adicionales.
- El contratista se obliga a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el presente contrato, los asuntos técnicos e instalaciones de las Fuerzas Militares conocidos por el contratista durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo.
- Estudiar y conocer el contenido total del estudio y documentos previos, aviso de convocatoria, proyecto de pliego y pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos a fin de dar cumplimiento con el objeto del proceso.
- Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que ejecute el cumplimiento del objeto contractual.
- Responsabilidad de Contratista (Persona Jurídica): A) Tener implementado un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. B) Asegurar las competencias de sus trabajadores en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. C) Cumplir las políticas, reglamentos, programas y estándares en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización.
- Responsabilidad de Contratistas (persona Natural): A) Cumplir las políticas, reglamentos y programas en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización. B) Procurar el cuidado integral de su salud. C) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada. D) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. E) Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, el Comité Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o la Administradora de Riesgos Laborales. F) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. G) Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. H) Practicarse un examen pre-ocupacional y allegar el certificado respectivo al contratante. El costo de los exámenes pre-ocupacionales será asumido por el contratista.
- Suministrar los productos o bienes relacionados en las fichas técnicas del fabricante y los registros sanitarios relacionados en la presentación de la oferta.
- Realizar exámenes microbiológicos a los productos objeto del contrato atendiendo los requerimientos del supervisor del contrato y de las fuerzas militares y policía en caso de ser necesario.

- Mantener las condiciones o requisitos mínimos establecidos en la invitación pública.
- Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance del mismo.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública.

ITEM	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento /Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	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	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Que los interesados no cumplan los indicadores de capacidad financiera ni organizacional	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de los indicadores financieros y de capacidad organizacional	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Hasta la verificación de los requisitos habilitantes	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	No suscripción del contrato	No ejecución del contrato e incumplimiento a la misión institucional	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	SI	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
4	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Retirar la oferta después del cierre del proceso	Retraso en la etapa precontractual	1	1	2	BAJO	OFERENTE	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	NO	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimiento del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los bienes	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calidad	Verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas	En el evento

7	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	Mensual
8	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratados	En el evento
9	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios materiales y ambientales	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	Contra entrega
10	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRA	ECONOMICO	Desabastecimiento	Aumento de los precios, demoras, menos cantidades de entrega	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Previsión de la ocurrencia	2	2	4	BAJO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
11	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Cierre de vías de acceso	Demoras y prorrogas en el plazo de ejecución.	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Verificación de la periodicidad de la ocurrencia	3	3	6	ALTO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
12	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRATA	FINANCIERA	Variación de precios y normatividad	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	5	ALTO	CONTRATISTA	Análisis para modificación de las condiciones contractuales	3	4	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información permanente con el proveedor	Diario
13	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRATACIÓ	REGULATORIO	Cambio de legislación tributaria	Nuevos tributos establecidos	2	4	6	ALTO	ALFM-CONTRATISTA	Verificación normatividad tributaria	2	4	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
14	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	No entrega de los bienes o Entrega de los mismos en mal estado	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	1	3	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
15	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	Fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos	Suspensión del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Verificación en los medios de comunicación	3	5	8	EXTREMO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento

16	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Los efectos que pueden causar los productos en la salud de las personas o cambio en sus características sensoriales, organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos serán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario	Ocasiona la suspensión en el cumplimiento contractual	3	3	6	ALTO	CONTRATISTA	Establecer en el lugar de entrega del bien normas de BPM	2	2	4	BAJO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Mediante la delegación de un supervisor	Diario

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tabla de estimación de riesgos previsibles CONPES 3714 de 2011*

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizo la Dirección General de Crédito Público y Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4° de la Ley 1150 de 2007

Número de riesgos a estimar	4
Valor del contrato	$ 58.500.000,00
Total estimación del riesgo	$ 32.690.677,69

Estimar

Reiniciar

Guardar reporte en formato pdf

Riesgo General	Observaciones	Probabilidad	Impacto	Estimación	Participación
Operacionales	Que el contratista no cuente con los medios necesarios para atender los abastecimientos en los comedores de tropa	Bajo	Medio-Alto	$ 2.008.889,42	6,15%
Económico	que se presenten alzas en los precios del bien a contratar que afecten significativamente la entidad.	Alto	Alto	$ 28.307.273,85	86,59%
Operacionales	Que se presenten manifestaciones nacionales que impidan el normal abastecimiento a los comedores de tropa	Bajo	Bajo	$ 365.625,00	1,12%
Operacionales	Incumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el formulario de especificaciones tecnicas de obligatorio cumplimiento	Bajo	Medio-Alto	$ 2.008.889,42	6,15%

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comités estructuradores Técnico	LUIS ANDRES PALMAR FRANCO	Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa

	Nombre	Cargo
Comités Evaluadores Técnico	CARLOS EDUARDO AYA YANGUMA	Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa

	Nombre	Cargo
Supervisor (es)	JUAN SEBASTIAN DIAZ BONILLA	Profesional de Defensa, Ingeniero Agroindustrial

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe solicitar la inclusión en el Plan Anual de Adquisiciones, requerimiento realizado mediante memorando 2024141210124253 ALRTO-CT-CTR-14121 de fecha 14 de mayo de 2024.

.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES

MEMORANDO

Ricaurte, 14 de mayo de 2024

No. 2024141210124253 ALRTO-CT-CTR- 14121

PARA: **Abogada MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO**
Jefe de la Oficina Jurídica, encargada de las funciones del despacho de la Dirección General de la ALFM

DE: **TC. JUAN PABLO BETANCOURT PORTELA**
Director Regional Tolima Grande

ASUNTO: **Actualización del PAA – Regional Tolima Grande**

Respetuosamente se solicita a la Sra. Abogada Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General de la ALFM, la autorización del ajuste al Plan Anual de Adquisiciones – 2024 para la Regional Tolima Grande, según el formato adjunto a la presente, y respecto de la siguiente necesidad:

No. Solicitud de Pedido de SAP 4000008341

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados	☐
Licencias	☐
Permisos Ambientales	☐
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	☐

VIVERES FRESCOS Y SECOS

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

COMBUSTIBLES

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

OTROS BIENES /SERVICIOS

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

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

Elaboró: **Original Firmado**
Nombre: Luis Andres Palmar Franco
Cargo Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa
Firma

Aprobó: **Original Firmado**
Nombre: Jony Alexis Guerrero Pulido
Cargo: Coordinador Abastecimientos
Firma: