Fecha: 22/05/2024

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Amazonía

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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

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

Contrato interadministrativo **No. 039-DIADQ-DIPER-2023** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No. 0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

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

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

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

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

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al ***SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.*** Con cargo a la asignación presupuestal de la vigencia 2024, con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales.

Lo anterior, sin perjuicio de la posibilidad de abastecer otras regionales y/o unidades de servicio y todas aquellas entidades adscritas o vinculados al Sector Defensa que así lo requieran, para el cumplimiento de la misionalidad institucional.

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta que mediante memorando número 2024000100106563 del 25 de abril del 2024 con asunto asignación de presupuesto donde el ministerio de hacienda y crédito aprobó la adición presupuestal solicitada mediante el acuerdo N°004 a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y debido a que se requiere la entrega de este alimento para satisfacer la demanda hasta que la Regional adelante proceso de subasta para contratar el ***SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA***, para atender de manera adecuada la necesidad, es indispensable adelantar un proceso de mínima cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 Numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.1.6.2. Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015 y Resolución interna No. 0014 del 10 de enero de 2024, por la cual se fijan las cuantías para contratar durante el año 2024 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares; Así como la debida autorización para adelantar el proceso acorde al manual de contratación, mediante memorando N° 2024130000107183 del 25 de abril del 2024

ANTECEDENTES

La adquisición solicitada, tiene sus antecedentes en el cumplimiento de las obligaciones contractuales que se desprenden de los siguientes negocios interadministrativos, celebrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, y los que llegaren a suscribir:

Contrato interadministrativo **No. 039-DIADQ-DIPER-2023** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No.0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo **No.185-00-A-COFAC-CODAF-2022** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN Y ALFÉREZ, CADETES,*

DISTINGUIDOS Y ALUMNOS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

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

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.006-052-2021	Contrato De Suministro No. 006-048-2021	Se ejecutó a satisfacción
Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-008-2022	Contrato De Suministro No. 006-008-2022	Se ejecutó a satisfacción
Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-039-2023	Contrato De Suministro No. 006-030-2023	Está en ejecución

OBJETO A CONTRATAR

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

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

El bien está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación, el cual debe corresponder con el registrado en el PAA:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(18) Productos de panadería	(19) Pan y Galletas y Pastelitos Dulces	pan fresco	50181901
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(18) Productos de panadería	(19) Pan y Galletas y Pastelitos Dulces	Galleta de Soda	50181909

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

Los oferentes y futuro contratista deben dar plena observancia y cumplimiento de las fichas y especificaciones técnicas contenidas en el proceso. Así como las siguientes:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	1	***Pan corriente *60 gr,*** Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores

			desagradables.
2	1	***Pan Croissant* *120g,** Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, u hojaldrado con margarina vegetal, el producto lleva relleno. El producto es de textura suave y crujiente. Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azucar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de bocadillo, queso, arequipe u otro. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratacion, se establezca que el relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, debera estar libre de contaminacion y contar con las caracteristicas propias del producto. No se permite la adicion de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislacion nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
3	1	**Pan roscón *80g,** Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro. Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azucar, agua, sal, levadura arequipe y bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratacion, se establezca que el relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, debera estar libre de contaminacion y contar con las caracteristicas propias del producto. No se permite la adicion de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislacion nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
4	1	**Pan coco *60g,** Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, el producto es de textura suave y aroma caracteristico. Se caracterizan por si contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, ademas de tener un acentuado sabor y presencia de coco. Harina de trigo fortificada, azucar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adicion de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislacion nacional vigente.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
5	1	**Pan Liberal *80g,** producto de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneo. Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anis.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave y esponjoso en el interio, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.
6	1	**Galleta negra tipo cuca *80g,** producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado. Harina de trigo, miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los probados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
7	1	**Mantecada *80g,** producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa. Harina de trigo fortificada, harina de maíz, o maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
8	1	**Pan pera *60g,** producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser

		humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener forma redonda, con azúcar espolvoreada en la superficie. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, huevos, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por legislación nacional vigente.	elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
9	1	**Palito de queso *80g,** producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o laminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
10	1	**Galleta salada tipo soda 3 unidades *24g,** Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura. Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.	Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
11	1	**Pan mogolla corriente *50g unidad.** Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar a l pan usado para hacer hamburguesas.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña. La miga debe ser elástica porosa y uniforme. NO debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
12	1	**Pan perro *60g unidad**. Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña. La miga debe ser elástica porosa y uniforme. NO debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
13	1	**Pan hamburguesa *80g (2 unidades),** Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
14	1	**Pan tajado *500g (24 rebanadas),** Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado. Harina de trigo fortificada, Azúcar, Sal, Margarina, levadura fresca y agua.	La miga del pan deberá ser blanco cremoso. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar aguada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto horneado, sin acidez, libre olores y sabores desagradables. La miga deberá ser elástica, poco porosa y uniforme. La miga no se podrá desboronar. El producto deberá estar tajado x 24 rebanadas

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

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

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

A. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El futuro contratista en el acta de coordinación para el inicio del contrato que resulte del proceso de selección, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

B. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el *COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos* deberán transportarse y entregarse para su traslado en CANASTILLAS PLASTICAS, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering CACOM 6), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

c. Establecimiento de Comercio, Punto De Elaboración, Expendio, Almacenamiento y/o Distribución

El futuro contratista **(persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura)** DEBE acreditar un establecimiento de comercio mediante el Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, en donde ejecutarán las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección (Suministro de productos de panadería). Con el fin de garantizar el suministro ininterrumpido de los productos relacionados con el objeto del presente proceso de selección y dado los riesgos ya tipificados por la Entidad como bloqueos de vías, derrumbes, paros, entre otros, el establecimiento de comercio debe contar con domicilio principal el cualquier municipio del departamento del Caquetá. **Este requisito se realiza teniendo en cuenta que el 80% de las unidades de catering que administra la regional, se encuentran ubicadas en el departamento del Caquetá.**

Nota 1: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

Nota 2: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación del requisito para confirmar y corroborar dicha información.

D. Concepto sanitario, acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas y/o para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas y/o acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, la respectiva acta de inspección sanitaria LEGIBLE emitida por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA), del establecimiento de comercio y del punto de expendio, almacenamiento y/o distribución propio y/o alquilado, los cuales deberán allegarse

con ***concepto favorable o Con Requerimiento*** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), es decir que, acrediten que el *establecimiento del productor y/o fabricante, o comercializador cumple con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia,* la cual no debe superar los 12 meses de su expedición.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito CERTIFICACION (Formulario No.7), en la cual se manifieste de manera expresa **la calidad en la que se actúa**, es decir, *productor y/o Comercializador o Distribuidor*.

NOTA 2: Independientemente de la figura en la que se presente el proponente ya sea productor y/o Comercializador o Distribuidor, este siempre deberá anexar a su propuesta las actas de inspección sanitaria de la fábrica, y del lugar de expendio, almacenamiento y/o distribución propio o arrendado según aplique para cada caso.

NOTA 3: Los datos consignados en el respectivo concepto **DEBE** ser coherente con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil aportado para el cumplimiento del requisito del literal C, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito. El comité evaluador está en la potestad de confirmar y corroborar dicha información en caso de evidenciarse alguna imprecisión y avalar el mismo.

Nota 4: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

NOTA 5: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria **DEBE** allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social

C. Acta de Inspección Sanitaria de Vehículos y/o medios de transporte:

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar a su propuesta, el acta de inspección sanitaria legible de mínimo **01 VEHÍCULO para el transporte de alimentos**, expedido por la autoridad sanitaria competente en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **apta para el transporte de alimentos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

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

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

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

Nota 2: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación del requisito para confirmar y corroborar dicha información.

D. Cumplimiento de Normatividad Con Relación Al SG-SST

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

- Certificación 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 de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE, en la que conste que la aplicación de la autoevaluación haya sido en el mes de diciembre del año 2023.

Nota 1: Al momento de la verificación se tendrá en cuenta la fase de implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST en la que se encuentre el proponente de acuerdo a lo establecido en el artículo 26 de la resolución 312 del 2019, que al tenor indica:
"Desde enero del año 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.
Del 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán:
1. Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la presente resolución.
2. Elaborar el Plan de Mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Este Plan de Mejora debe quedar aprobado por la empresa en el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST.
3. Formular el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST, el cual debe empezar a ser ejecutado a partir del (1) primero de enero del año siguiente.

Nota 2: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

E. Educación y Capacitación de Los Manipuladores De Alimentos

De conformidad con la resolución 2674 de 2013, en su **ARTÍCULO 12.- EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN** establece que: *"…Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.*
Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos,
Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad…"

En tal sentido, el oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta:

- Certificado de higiene y manipulación de alimentos y/o listados de asistencias a capacitaciones, con fecha de expedición dentro de los 6 meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, de dos operarios involucrados en el área de proceso de producción y/o distribución. Dichas certificaciones podrán ser efectuadas por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

- Plan de capacitación continuo-permanente y/o cronograma de capacitación para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en el **Artículo 13. Plan de capacitación de la resolución 2674 de 2013.**

F. Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor:

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

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

G. Plan Estratégico De Seguridad Vial

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar en su propuesta el plan Estratégico de Seguridad Vial acreditando el cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad Vial, según la Ley 1503 de 2011 artículo 12, y Resolución 20223040040595 de 2022 que deroga la Resolución 1565 de 2014, y Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones.

Adicionalmente y en cumplimiento del decreto 2851 del 2013, Artículo 11. **Registro, Adopción y Cumplimiento,** El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar en su propuesta certificación suscrita por el organismo de tránsito que corresponde a la jurisdicción en la cual se encuentra su domicilio o quien haga sus veces, en donde se avale el cumplimiento del Plan Estratégico de Seguridad Vial.

Nota 1: El plan Estratégico de Seguridad Vial deberá acreditar el cumplimiento del Capitulo I. Metodología para el diseño e implementación del PESV, en la estructura metodológica de 24 pasos indicada en el anexo de la resolución 20223040040595 de 2022.

Nota 02: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito, salvo si la naturaleza y particularidad de la organización de unos de los integrantes no le exija su aplicación conforme a lo estipulado en el artículo 12 de la Ley 1503 de 2011.

***H.* Plan de Saneamiento:**

El oferente deberá certificar la implementación y capacitaciones de cada uno de los programas del plan de

saneamiento básico los cuales son el programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos y programa anual de control de plagas y manejo de roedores en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.

*I. **Seguridad de la información***

Dando cumplimiento a las políticas, normas, procedimientos y buenas prácticas de seguridad de los activos de información y demás lineamientos establecidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y con el fin de minimizar el uso no autorizado, indebido o accidental de los activos de Información de la entidad, el futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar al cumplimiento de este requisito ***EL ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD Y NO DIVULGACIÓN CONTRATISTA*** (Formulario No.6), debidamente diligenciado y firmado.

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

- ***NTC 1363*** *Esta norma establece los requisitos y métodos de ensayo para el pan.*
- ***NTC 1241*** *Esta norma establece los requisitos y ensayos que deben cumplir los diferentes tipos de galletas.*
- **Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015** *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*
- **Resolución No. 5109 de 2005, emitida por el Ministerio de Protección Social** *Por la cual se regula la rotulación del producto.*
- ***RESOLUCIÓN 333 DE 2011 (febrero 10)*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.*
- **Ley 9ª. de 1979** *Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias*
- **Decreto 2078 de 2012** *Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y se determinan sus funciones.*
- **Decreto 3075 de 1997** *Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979*
- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*
- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.*
- **Decreto 2270 de 2012**, *expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

- **Decreto 1282 de 2016** *Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones*

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

EXPERIENCIA REQUERIDA

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

1. **Acreditación de la experiencia en el sector público:** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de un (01) contrato ejecutado en su totalidad (no en ejecución) y acta de liquidación por un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($58.500.000,00**) y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

El acta debe contener como mínimo la siguiente información:

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

2. Acreditación de la experiencia en el sector privado: Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de un (01) certificación de un contrato ejecutado en tu totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, por un valor igual mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($58.500.000,00**)) y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

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

A. Información:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Departamento del Caquetá

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

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea,

para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

Departamento del Putumayo

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

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

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

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será ***hasta el 30 de Junio de 2024*** el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado y contenido en el Plan Anual de Adquisiciones para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($58.500.000)** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

Rubro presupuestal que se afecta con la contratación:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 58.500.000,00

FORMA DE PAGO PROPUESTA

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

A cargo del contratista:

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

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

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

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

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

A cargo del supervisor del contrato:

a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
b. Cuadro control de pagos firmado.

c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
d. Alta de almacén.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

a. Endoso Factura o equivalente.
b. Memorando trámite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

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

NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a noventa (30) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

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

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

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

Obligaciones Generales:

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

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

c. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.

d. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.

e. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, proyecto de pliego, pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Obligaciones Específicas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

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

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				¿Afecta La Ejecución Del	Responsable Por Implementar El	Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad

1	General	Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM- Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones especificas y desabastecimiento	4	5	9	Extremo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional	3	3	6	Alto	Si	Alfm - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
4	Específico	Externo	Planeación /Selección/ Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	3	4	6	ALTO	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	3	5	ALTO	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
6	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica , intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectúe el suministro

7	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista – ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 24 horas	2	2	4	Bajo	SI	Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor, solicitando en los plazos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

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

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

Tipo de riesgo	Amparos exigibles	Cobertura
Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.	Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	Valor asegurado: Veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato. Con una vigencia igual a la ejecución del contrato, de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.
Mala calidad y el correcto funcionamiento de los bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato.	Calidad del bien	Valor asegurado: Veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato. Con una vigencia igual a la ejecución del contrato de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.
Perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Valor asegurado: Cinco (5%) sobre el valor total del contrato. Con una vigencia por el termino del contrato y tres (3) años más

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

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

INSPECCIONES:

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

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

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

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comité estructurador Técnico	Adm. Emp. Yesica Lorena Olmos Enciso	Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

	Nombre	Cargo
Comité Evaluador Técnico	Adm. Emp Carlos Eduardo Gasca Fuentes	PD. Coordinador de Abastecimientos B.S

	Nombre	Cargo
Supervisor	Cont. Pub. Ana Isabel Pérez Arias	TASD Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

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

No. Solicitud de Pedido de SAP 400008256 [x]

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:
Nombre: **YESICA LORENA OLMOS ENCISO**
Cargo: Tasd. Abastecimientos B.S.

Aprobó:
Nombre: **CARLOS EDUARDO GASCA FUENTES**
Cargo: Coordinador de Abastecimientos B.S

ANEXO
ESPECIFICACIONES TECNICAS

PAN CORRIENTE

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. 00 / Página 1 de 2	
		Fecha: 12 07 2018	

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	–

Requisitos fisicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)

		Requisitos microbiológicos	Límite por g			
			n	c	m	M
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
		Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
		Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-
		Detección de *Salmonella spp.* UFC/25g	5	0	Ausencia	-
		Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Humedad (%)	14,8	± 0.4
Grasas (%)	2,2	–
Carbohidratos (%)	72,9	–
Calorías (kcal)	347	–

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan

	Otras características del producto	El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
	Contenido	SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos. SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.

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

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Lamina poliprpileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO 2020

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

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

PAN CROISSANT

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. 01 / Página 1 de 2	
		Fecha: 26 03 2021	

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN CROISSANT**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente. Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisitos fisicoquímicos pan hojaldre– NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	
Grasa en fracción en masa en %	20,0	

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de *Salmonella spp.* UFC/25 g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN CROISSANT**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. □ El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 202	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Erciso Melo	06 DIC 202	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

PAN ROSCON

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

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN ROSCON**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001760 200002138
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades

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

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020

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

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

PAN COCO

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

PRODUCTO / NOMBRE		PAN DE COCO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

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

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha: 12	07	2018	

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PAN LIBERAL

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

PRODUCTO / NOMBRE		PAN LIBERAL
REQUISITOS GENERALES	Código	200001742
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto redondo de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneo.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	--

Requisitos fisicoquímicos pan de un solo horneo – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.
	Contenido	El producto debe contener un peso mínimo 80 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

GALLETA NEGRA TIPO CUCA

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA NEGRA TIPO CUCA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001726 200000229
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	Componentes / Valores Min / Max Proteína (%) en base seca: 3,0 - - pH en solución acuosa al 10%: 5,6 - 9,5 Humedad (%): - - 10,0 Requisitos fisicoquimicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Requisito / n / m / M / c Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g: 3 1000 5000 1 Recuento Coliformes en placa, UFC/g: 3 <10 10 1 Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g: 3 <100 - 0 Recuento mohos y levaduras, UFC/g: 3 50 500 1 Recuento *Escherichia coli*, UFC/g: 3 <10 - 0 Recuento *Bacilus cereus*, UFC/g: 3 10 100 1 Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr
	Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molineria. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Prolección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020

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

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

MANTECADA

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

PRODUCTO / NOMBRE		**MANTECADA**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000443 /200001745
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 80 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla por 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de *Salmonella* spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020

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

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

PAN PERA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha: 12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	PAN PERA

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

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

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

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

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

	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PALITO DE QUESO

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de *Salmonella spp.* UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

	Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

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

GALLETA TIPO SODA

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA TIPO SODA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001791
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Componentes	Valores Min	Valores Max
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2

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

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

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

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

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241 y la Res 2674/13.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000296 El producto debe tener un peso neto mínimo de 24 gramos
	Empaque y/o Embalaje	Paquete de mínimo 9 unidades - Caja x 24 unidades. Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA TIPO SODA**

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

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

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

PAN MOGOLLA CORRIENTE

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha: 26 / 03 / 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN MOGOLLA CORRIENTE

REQUISITOS GENERALES	Código	200001747
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	Pan de un solo horneo (Panes blandos)	
	Mínimo	Máximo
Humedad en %	20.0	43.0
pH	4.9	6.0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9.0	-

NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan

Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan

Micotoxinas	Límite máximo en µg/Kg
Suma de aflatoxinas B_1, B_2, G_1 y G_2	4.0
Deoxinivalenol (DON)	500
Zearalenona	50.0

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de Salmonella spp. UFC 25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g	5	2	10	100

en donde

n = número de la muestra

m = límite máximo permitido para clasificar el nivel de buena calidad

M = límite máximo permitido para clasificar el nivel aceptable de calidad

c = número máximo permitido de unidades con resultados entre m y M

NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan

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

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN MOGOLLA CORRIENTE**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto entre 50 y 100 g.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PAN PERRO

PRODUCTO / NOMBRE	PAN PERRO

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).
	Requisitos Microbiológicos	Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005.

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	–

Requisito	m
Recuento de microrganismos mesó filos	10000
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100
Detección de *Salmonella spp*, UFC/25 g	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/ g	100

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**OCTUBRE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
A VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión inicial

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

PAN HAMBURGUESA

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

PRODUCTO / NOMBRE		PAN HAMBURGUESA
REQUISITOS GENERALES	Código	200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001671
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos microbiológicos	n	c	Límite por g m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5.000	10.000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	150	300
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	2	100	-
Detección de *Salmonella* spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	SAP 200000507 / SAP 200001751. El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min. SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 Marzo - 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Erciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General la Subdirección de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	

PAN TAJADO

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos fisicoquímicos:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína en %	9	-
Humedad en % m/m	20	40
Grasa (g/100 g de harina)	6	18

Requisitos fisicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Ultima Actualización)

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

PARÁMETROS	n	c	m	M
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10^2	10^3

Requisitos microbiológicos pan sin relleno – NTC 1363 (Ultima Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación vigente.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**FEBRERO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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