Ricaurte (Cundinamarca), 29 de mayo de 2024.

Señora:
MARINA ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES
Representante Legal CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA
Nit. 901.700.469-2
Dirección: **Calle 19 No. 24 – 50 Oficina 305**
Teléfono 7295143, fax 7295143
Correo electrónico alexandra.lizarazo@hotmail.com
Pasto – Nariño.

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 artículo 2.2.1.2.1.5.2.del Decreto 1082 de 2015 y Art. 94 del 1474 de 2011.

Por medio de la presente y de acuerdo al asunto, me permito comunicarle la aceptación de oferta de manera expresa e incondicional presentada por usted:

PROCESO: Contratación de Mínima Cuantía No. 015-029 de 2024.

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 015-021-2024

1. **OBJETO: SUMINISTRO DE PROTEINA DE RES Y CERDO CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO CENTRALIZADAS POR LA SEXTA BRIGADA, ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES DE TROPA.**

2. **DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE está respaldada con la siguiente distribución presupuestal:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **8224 del 21 de mayo de 2024,** con los siguientes rubros:

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	Propios	20	CSF

3. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** El servicio objeto del presente estudio debe prestarse desde la fecha de perfeccionamiento y legalización de la aceptación de oferta hasta el día treinta y uno (31) de julio de 2024, y/o hasta que se agote el presupuesto oficial; la primera condición que ocurra.

4. **PLAZO DE DURACIÓN DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA:** Para todos los efectos legales la duración de la presente comunicación de aceptación de oferta será la del plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.

5. **LUGARES DE ENTREGA Y/O DE EJECUCIÓN:** La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en el horario establecido de conformidad con la ubicación de las siguientes unidades de negocio:

ITEM	UNIDAD MILITAR	CIUDAD

1	BR-6	BASPC-06	Batallón A.S.P.C. No. 6 Francisco Antonio Zea	Ibagué – Tolima KM 5 Vía Boquerón Armenia
2		BICAI	Batallón de Infantería de Montaña No 17 GR José Domingo Caicedo	Chaparral-Tolima Calle 4 con Cra.15 Barrio Pueblo Nuevo
3		BIPAT	Batallón de Infantería No 16 Patriotas	Honda-Tolima Cra. 2 No. 2-22 Barrio Meseta el Triunfo
4	CADS		Centro de Abastecimiento, Distribución y Servicio	Girardot - Cundinamarca

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

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

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

6. **VALOR ACEPTADO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta es por el valor total del presupuesto oficial, esto es la suma de **CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($58.500.000) M/CTE**, Incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).). y los precios aceptados son los relacionados a continuación:

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA (1)	VALOR IVA (2)	VALOR TOTAL UNITARIO IVA INCLUIDO (1+2)=3
1	BOLA BRAZO DE RES presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	$ 27.000	$ -	$ 27.000
2	SOBREBARRIGA presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	$ 26.000	$ -	$ 26.000
3	CARNE PICADA DE RES: presentación en bolsa de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 kilo de acuerdo a solicitud de la regional	KL	$ 23.000	$ -	$ 23.000
4	CARNE MOLIDA DE RES: presentación en bolsa de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 kilo de acuerdo a solicitud de la regional.	KL	$ 20.000	$ -	$ 20.000
5	COSTILLA DE RES: presentación de mínimo 6 kilos 40 porciones entre 150 a 170 gramos	KL	$ 16.000	$ -	$ 16.000

6	MONDONGO (CALLO, PANZA): en trozos de peso entre 5 a 10 gramos, en bolsa de mínimo 1 kilo	KL	$	16.000	$ -	$	16.000
7	CENTRO DE PIERNA DE CERDO: presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	$	22.500	$ -	$	22.500
8	TOCINO NO CARNUDO corte de 60 a 80 gramos bolsa de 5 kilos	KL	$	13.000	$ -	$	13.000

Los valores aquí relacionados son tomados del Formulario No. 03 – Propuesta Económica

NOTA: PERTENECE A REGIMEN COMÚN

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

Nota 1: Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA tiene la obligación de mantener los precios ofertados, dado no serán objeto de reajuste. Se debe tener en cuenta que los valores unitarios y descripción de los bienes no pueden variar en el momento de la facturación y se debe facturar el bien objeto del contrato.

Nota 2: Las cantidades a suministrar serán conforme a solicitud del Supervisor del contrato y las mismas serán solicitadas de acuerdo a las necesidades que presenten las unidades de negocio.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes relacionados con el objeto a contratar, que no estén incluidos en el cuadro de precios y/o lugares de ejecución, el supervisor podrá requerir al contratista la entrega de los bienes siempre que el contratista este en la capacidad de entregarlos, para lo cual, el contratista debe presentar cotización y el supervisor verificará que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que comercialicen los bienes objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la Entidad procederá a solicitar la entrega de los bienes requeridos con la respectiva autorización del Ordenador del Gasto y previa modificación del contrato.

Conforme a lo anterior, previo acuerdo con el proveedor la Entidad podrá modificar o adicionar el tipo o la presentación del bien objeto del contrato, según las necesidades de las Fuerzas Militares de Colombia y otras Entidades del Estado.

Nota 4: Todos los precios unitarios deben ser aproximados al entero ya que de acuerdo al circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

7. **FORMA DE PAGO:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande pagará el valor del contrato de FORMA PARCIAL, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la radicación de los documentos para pago en las instalaciones de la Agencia Logística FF. MM. Regional Tolima Grande, para lo cual deberá anexarse la siguiente documentación:

   - Alta de la unidad de Negocio.
   - Acta de recibo a satisfacción por entregas parciales del objeto contractual debidamente firmada por el administrador de la unidad de negocio, Supervisor del contrato y del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos, en caso de que el Contratista no asista a la entrega de los bienes la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega de los bienes.

- De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.
- Certificado y planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), de conformidad con la normatividad vigente y certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto Contractual. De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003.
- El oferente ganador deberá realizar el proceso de registro en la plataforma tecnológica SIIF NACION, habilitarse como facturador electrónico en el sistema informático de la DIAN, de acuerdo a la circular externa No. 016 del 9 de marzo de 2021 emitida por SIIF NACION, además de subir la facturación correspondiente, en caso de no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, estos podrán remitirla factura al buzón indicado" para tal fin que el proveedor debe hace el envío manual (enviar correo electrónico) de las facturas que presentan novedades, así :

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

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

Ejemplo: 15-20-00-012;015-013-2023;juan.diaz@agencialogistica.gov.co

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

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

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

- Informe de supervisión

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

- Nombre CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA
- NIT No 901.700.469-2
- Entidad Financiera BANCO DAVIVIENDA
- Número de Cuenta 106869995469
- Tipo de cuenta Corriente

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

Nota 2: Las facturas que se presenten ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande con ocasión de la ejecución del contrato, NO SE PODRÁN ENDOSAR, sin la previa y expresa

autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del contrato.

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).

Nota 4: A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda).

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

Nota 6: La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

8. **GARANTÍAS:** Dentro de los dos (2) días hábiles siguiente a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta, el **CONTRATISTA**, debe constituir una Garantía a favor de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE Nit: 800.117.184-2, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA,** garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

8.1. **CUMPLIMIENTO**: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($5.850.000) M/CTE**, equivalente al Diez por ciento (10%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta o sus modificaciones.

8.2. **CALIDAD DE LOS BIENES:** Por la suma de **VEINTINUEVE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($29.250.000) M/CTE,** equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución de la misma y tres (03) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato o sus modificaciones.

En todo caso el contratista deberá responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos.

8.3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES**: Por la suma de **DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTICUATRO MIL CINCUENTA PESOS ($2.925.000) M/CTE**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento o sus modificaciones.

PARÁGRAFO PRIMERO: En la garantía debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El Contratista debe cumplir con la obligación de publicar las pólizas de la aceptación de oferta en SECOP II, realizar la aprobación del contrato y de sus modificaciones, para la respectiva aprobación por parte de la Entidad, para cumplir con los efectos de legalización y perfeccionamiento en la plataforma SECOP

II. La no publicación no permite la habilitación de los formularios para dar comienzo a la etapa de Ejecución y Seguimiento. Esta obligación también debe incluir la etapa de ejecución y seguimiento en la cual cuando se genere alguna modificación, el contratista debe publicar las pólizas modificadas y aprobar modificatorios.

PARÀGRAFO TERCERO: El CONTRATISTA se obliga con la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados por la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente. RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al CONTRATISTA restablecer el valor inicial de la garantía. Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al CONTRATISTA ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

9. OBLIGACIONES:

9.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

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

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

- Suministrar los productos o bienes relacionados en las fichas técnicas del fabricante y los registros sanitarios relacionados en la presentación de la oferta.
- Realizar exámenes microbiológicos a los productos objeto del contrato atendiendo los requerimientos del supervisor del contrato y de las fuerzas militares y policía en caso de ser necesario.
- Mantener las condiciones o requisitos mínimos establecidos en la invitación pública.
- Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance del mismo.

9.2 OBLIGACIONES POR PARTE DE LA AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL TOLIMA GRANDE:

- Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato.
- Asignar el supervisor, a través de quien la Agencia Logística Regional Tolima Grande mantendrá interlocución permanente y directa con el contratista.
- Recibir el objeto del presente Contrato por intermedio del supervisor del contrato o del administrador de la unidad de negocio según corresponda.
- Pagar el valor del presente Contrato.
- Elaborar y suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

10. **SUPERVISIÓN:** La supervisión para el presente contrato, estará a cargo de un Técnico de la Coordinación de Abastecimiento, o quien haga sus veces, quien debe ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así: Ley 80/93, Ley 1150/07 y sus Decretos Reglamentarios, Ley 1474 de 2011, manual de contratación de la Entidad adoptado mediante Resolución Nº 721 del 31 de julio de 2018, Directiva Permanente No 17 del 04 de septiembre de 2015 de la ALFM, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en este contrato, incluidas las de la plataforma SECOP II.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en el supervisor designado de este contrato, la respectiva comunicación se hará mediante oficio.

PARÁGRAFO – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en la presente comunicación de aceptación de oferta, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación a la misma.

11. **CESIONES: El CONTRATISTA no podrá ceder la presente comunicación de aceptación de oferta a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo causal de terminación de la misma.**

La celebración de cesiones no exonera de las responsabilidades que asume en virtud de la presente comunicación de aceptación de oferta, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

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

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

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

13. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que, si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.

14. **EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** La presente comunicación de aceptación por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas con las que el mismo cuente para la ejecución del objeto contractual.

15. **SANCIONES:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

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

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

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

El pago, deducción o compensación de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas de la presente comunicación de aceptación de oferta.

En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA.**

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

En caso que el simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de pena pecuniaria se aplicará sobre el valor de la comunicación de aceptación de oferta por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 del Código Civil.

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

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

PARÁGRAFO: Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

18. **PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en las leyes 1150 de 2007 artículo 17, 1474 del 2011 artículo 86 y demás normatividad vigente.

19. **CADUCIDAD ADMINISTRATIVA**: Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

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

20. **INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES**: Las partes intervinientes convienen incorporar en esta comunicación de aceptación de oferta los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

21. **FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante la ejecución de la comunicación de aceptación de oferta, circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1°. de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la Ley Civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptado por el supervisor que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación.

En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

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

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

23. **ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN**: La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta.

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

25. **RÉGIMEN LEGAL:** Esta comunicación se regirá por el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública – EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, las Leyes de Presupuesto y en general las normas Civiles y Comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos de la presente comunicación de aceptación de oferta y las disposiciones Ministeriales que apliquen.

26. **REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:**

26.1 Registro presupuestal.
26.2 Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE.
26.3 Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el CONTRATISTA, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

27. **JURISDICCIÓN Y DOMICILIO**: Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio el Municipio de Ricaurte – Cundinamarca.

Atentamente,

TC JUAN PABLO BETANCOURT PORTELA
Director Regional Tolima Grande

ELABORÓ: Edwin Saavedra Posada
PD. GRUPO CONTRATOS

REVISO Y APROBO: ADRIÁN DAVID SEGURA CALDERÓN
Coordinador grupo contratos

ANEXO 1

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

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

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

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

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

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

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

Tambien debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

Resolución Min. Salud y Protección Social 2892 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o reemplace El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria

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

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolucion Ministerio Proteccion Social No 5109/05 Decreto 1500 de 2007 Res Min Proteccion Social No 240 de 2013 Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	• SAP 200001681 Lomo de brazo de res • SAP 200001636 Bola de brazo de res • SAP 200001704 Lomo de aguja de res • SAP 200001680 Lomo ancho (chela) de res • SAP 200001637 Bola de pierna de res • SAP 200001701 Centro de pierna de res • SAP 200001441 Cadera de res • SAP 200001700 Bota de res Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional se requerira el producto asi • En presentacion de minimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o. • En presentación posta de minimo 1 kilogramo sin porcionar
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas sin presencia de hielo o agua sangre, etc o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox con tapa abatible De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire máximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte multimodal se podra embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 60 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demas condiciones de calidad hasta su destino final
	Rotulado	El producto debe estar rotulado segun la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil minima de diez (10) dias en condiciones de refrigeración o minimo de treinta (30) dias en condiciones de congelación
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en - Vehiculo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13, Decreto 2016 articulo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolucion 2019049081 de 2019

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

	- Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 - Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte - La implementación del Sistema HACCP sera de caracter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Corte Finos para asar, freir plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda) correspondientes al cuarto trasero de la res toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones
2	Se sebra de la descripción "libre de grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza Se ajustaron los Requeridos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2990 de 2013 toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así

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

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

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

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

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

En el requisito de Otras características del producto, se retira: La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y glasa y se incluye: El corte debe estar libre de cartílagos extraños como piedras, trozos plásticos, viscerales no comestibles sebo y otros.

En la presentación del producto se agrega: o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57 x 38 1 x 6 aplos. Con tapa abatible ¡De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire máximo de 20 Kg, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: o Favorable con Requerimientos. El vehículo debera estar identificado en un lugar visible con la frase: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" se ajusta la nota así: Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha padecido descongelacion o que presenta condiciones de descomposicion, adulteración o falsificacion, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.

En el rotulado se retira: Articulo 42

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

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

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

Se cambian requisitos fisicoquimicos:

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

a

Parametro	Minimo	Maximo
Humedad [illegible]	60	75
Grasa %		20
Proteina g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

Tambien debe cumplir con:

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

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

- El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos.
- En presentación gasta de mínimo 1 kilogramo sin porcionar.

3

SAP [illegible] Pata de brazo de res	SAP 20000[illegible] Lomo de brazo de res
SAP [illegible] Bola de brazo de res	SAP 20000[illegible] Bola de brazo de res
SAP [illegible] Pata de aguja de res	SAP 20000[illegible] Lomo de aguja de res
SAP [illegible] Lomo ancho/chatas de res	SAP 20000[illegible] Lomo ancho/chatas de res
SAP [illegible] Bola de pierna de res	SAP 20000[illegible] Bola de pierna de res
SAP [illegible] Centro de pierna de res	SAP 20000[illegible] Centro de pierna de res
SAP [illegible] Cadera de res	SAP 20000[illegible] Cadera de res
SAP [illegible] Bola de res	SAP 20000[illegible] Bola de res

a

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

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

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

En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.

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

En Vida util se adiciona: El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de tres (20) días a temperatura de congelacion -18°C.

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

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

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

Las comercializadoras deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren actualizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

Dentro de los requisitos normativos se retira: plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opcion dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva: Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. 4

Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validara con los demas certificados adicionados. Se cambia: Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores por: El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores.

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

Continua Ficha Técnica de Producto ...	**CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**
6	**Se actualiza** el formato V-01 se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2018 **Se retira** la siguiente **información** del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras caracteristicas del producto *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validará con los demás certificados solicitados y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a los temperaturas reglamentarias transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"* Se **ajusta la** redaccion de los requisitos **normativos y de la vida útil del producto** Se **fusiona y ajusta la** información **registrada** del item contenido en presentación del producto de igual forma la información de **empaque** y embalaje se deja en un mismo item Se **retira** " con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de **Salud** del item condiciones de Transporte y se **reemplaza por** " Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial **de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida** para este fin" teniendo en cuenta la normatividad vigente Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificacion HACCP *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP " *para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares exija como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá en primera instancia, deberá tener claridad frente al MOD de establecimiento el cual está realizando la compra planta de beneficio (no obligatoria) planta de desposte (obligada)"* teniendo en cuenta lo anterior se ajusta al requerimiento así *Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se ajusta en el item de **ROTULADO quedando así** La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento, nombre del corte Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluyó el texto "Para el transporte de carnes y productos carnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido según el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementacion del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, despiece y acondicionadores de carne y productos carnicos comestibles. Dicha certificacion será otorgada por el INVIMA y tendra una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior segun el decreto 2016/23 *Cambios realizados por MCRC diciembre de 2023*

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

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

	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2024
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2024
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2024

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No: 01	Página 1 de 6	
		Fecha: 25	03	2021

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

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

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro.

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se reportaran en el análisis de laboratorio

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

Resolucion Min. Salud y Proteccion Social 2838 de 2015

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

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

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 la Resolucion Ministerio Proteccion Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 Res Min Protección Social No 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001686 Pecho SAP 200001699 Paletero SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho) SAP 200001702 Cogote SAP 200001703 Murillo SAP 200001442 Sobrebarriga SAP 200001445 Morrillo Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo sin porcionar
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre etc o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 5 aprox con tapa abatible IDe ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire; maximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte multimodal se podra embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolucion del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque, fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13 Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo

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

	11 de la Resolución 2019049081 de 2019 - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar • Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 • Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. • La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Carne para estofar o sudar de los cortes como muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones
2	Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2650 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así Requisito / Valor: pH (a 20°C) 5.4 – 6.1; Formol Negativa; Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g Parámetro / Mínimo / Máximo: Humedad % 55 / 70; Grasa % - / 30; Proteína % 15 / -

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

Parametro	Minimo	Maximo
Coliformes Totales NMP	100	1000
Recuento Estafilococos coagulasa	1000	10000
Recuento Bacterias Aerobias Mesofilas	1000	10000
Salmonella en 25g	Negativo	

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

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

En la presentacion del producto se entrega o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos carnicos de 27 2 x 38 1 x 6 aprox con tapa abatible De ventilacion lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire maximo de 20 Kg debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos carnicos

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo " o Favorable con Requerimientos El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" se ajusta la nota asi Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10 C a -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso Este no debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposición adulteración o falsificacion garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega En el rotulado se retira "Articulo 42

Se ajustan las certificaciones del Proveedor asi "Autorizacion sanitaria definitiva y Acta de inspeccion sanitaria emitidas por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA

El proveedor podra presentar Certificacion HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 09 Los códigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad

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

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		20
Proteina g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con

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

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

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

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

Se elimina codigo SAP 20000*352 cola de cadera ya que no se encuentra en negociacion y se adiciona Codigo SAP 20000*1445 Morrillo

En presentacion del producto se retira la palabra "refrigerado Se adiciona información Dado el caso se requiera el producto en:

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

En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona Para producto refrigerado

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

En condiciones de empaque se adiciona • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar

En condiciones de Rotulado se adiciona lequisito La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida util del producto y condiciones de conservacion

En Vida util se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida util mínima de hasta (30) días a temperatura de congelacion -18°C

En Certificaciones se retira o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA

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

Se adiciona El proveedor podra presentar Certificacion HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador

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

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049051 de 2019 Se adiciona opcion dentro de la Resolucion de autorizacion sanitaria definitiva Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resoluciones Invima 2019049051 de 2019 Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019

Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validara con las demas certificados solicitados Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores por El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores

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

1

4

5

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

6	Se actualiza el formato V-01 se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador " y se incluye en otras caracteristicas del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional al cual se validara con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida util del producto Se fusiona y ajusta la información registrada del item contenido en " el item presentacion del producto de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo item Se retira " con concepto tecnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del item condiciones de Transporte y se reemplaza por " Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041671 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificacion HACCP *Cambios realizados por JPWR Junio de 2021*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificacion. *Cambios realizados por JPWR Agosto de 2021*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaracion realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificacion HACCP " para que la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos debera, en primera instancia debera tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual esta realizando la compra planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado) " teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte " *Cambios realizados por JPWR Septiembre de 202*
9	Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así: La etiqueta debera contener como minimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolucion 2019049081 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspeccion, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolucion Sanitaria la palabra definitiva
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2018 de 2023 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehiculos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido" segun el decreto 2016'23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificacion HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de caracter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desolese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que le generaron" lo anterior segun el decreto 2016'23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

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

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

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

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

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR
REQUISITOS GENERALES	Código	200001638 / 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coagulos de sangre olor y color caracteristicos de la carne de res fresca color rojo intenso textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 (porción de carne / grasa)
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se reportaran en el análisis de laboratorio.

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

Referencia Tabla de composición nutricional ICBF 2015 Anglas Pequeña Res

También debe reportar el siguiente parámetro

Parámetro	Mínimo	Maximo
pH	5,4	6,1

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

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

Res. Min. Salud y Protección Social 2860 de 2015

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

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

		El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 la Resolucion Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 Res Min Protección Social No 240 de 2013 Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	**SAP 200001638** Carne picada de res de los cortes muchacho, pecho paletero lagarto, morrillo, cogote y munillo piezas de 2 5 cm x 2 5 cm x 1 5 cm aproximadamente similar a un cubo **SAP 200001444** Carne molida de res de los cortes muchacho, pecho paletero lagarto, morrillo, cogote y munillo debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino LA CARNE DEBE SER MAGRA sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80% Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos o en presentacion de mínimo 1 Kg, de acuerdo a la solicitud de la Regional
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado a vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) maximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte multimodal se podra embalar en cavas de icopor (capacidad maxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demas condiciones de calidad hasta su destino final No debe estar empacado al vacio
	Rotulado	El producto debe estar rotulado segun la Resolucion del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte Establecer la vida util del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida util mínima de treinta (30) días en condiciones de congelacion (-10 a -18 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en - Vehiculo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13, Decreto 2016 articulo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin - Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolucion 2019049081 de 2019 - Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medicion de temperature - El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"

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

	– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del trasladado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. • Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte • La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación sera otorgada por el INVIMA y tendra una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos" Carne Goulash y carne molida. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "*libres de grasa*", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2690 de 2015 toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados psi

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

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales NMP	120	1*00
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	5000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	5000
Salmonella / 25g	Negativo	

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

En el requisito de Otras caracteristicas del producto se retira "*El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa*" y se incluye "*El corte debe estar libre de particulas extrañas como precintos, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y*

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

Ítem

En la presentación del producto se agrega "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.5 x 35.7 x 6 aprox. con base abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire mínimo de 20 Ax) debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo "o Favorable con Requerimientos". El vehículo debe ir rotulado con los logos visibles con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" se ajusta la nota así: Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42"

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA*

El proveedor podrá presentar Certificación HACCP

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

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

Se ajusta la clasificación basada en Sistema SAP se cambia de carne Bovina a Carne de Res

Se cambian requisitos fisicoquimicos

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

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

Se adiciona Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con

3

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

En contenido se cambian los codigos SAP actualizados

En presentacion del producto se retira la condicion "refrigerado"

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

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

En Vida util se adiciona "El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida util mínima de hasta 200 días a temperatura de congelacion -18 C"

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

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

Se adiciona "El proveedor podra presentar "Certificacion HACCP" expedida por la autoridad competente o ente certificador"

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

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona "Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019046081 de 2019. Se adiciona opcion dentro de la Resolución de autorizacion sanitaria definitiva "Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no

4 poseen autorizacion definitiva" dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019046081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validara con los demas certificados solicitados. Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores" por "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"

Se ajusta información en presentacion del producto incluyendo "o en presentacion de minimo 1 Kg" en condiciones de

5 transporte y almacenamiento se quita del concepto tecnico sanitario de vehiculo "o favorable con requerimientos" y en empaque se adiciona un empaque "o Bolsa 1 Kg" se retira medidas de caja, en empaque se retira opcion peso 5E +g para cajas en transporte multimodal y se amplia a máximo 25 Kg

Se actualiza el formato V-01" se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

Se retira la siguiente información del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador" y se incluye en otras caracteristicas del producto "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validara con los demas certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"

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

Se fusiona y ajusta la información registrada del item contenido en presentacion del producto de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo item

Se retira "con concepto tecnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud del item condiciones de Transporte y se reemplaza por "Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art. 13 y demas complementarios o normatividad establecida para este fin, teniendo en cuenta la normatividad vigente"

Se ajustan y complementan los CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador incluyendo el Cargo de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificacion HACCP

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

	Cambios realizados por JPMR Junio de 2021
7	Se ajustan los requerimientos solicitados a Certificacion HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador en linea con la aclaracion realizada por el Invima tiene a la obligatoriedad de la certificación HACCP *para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificacion del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos debera en primera instancia debera tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual esta realizando la compra planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)* teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así *Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedido por la autoridad competente o ante certificador correspondiente a la Planta de Desposte. Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolucion 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2018 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberan garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido según el decreto 2018/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificacion HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o ante certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP sera de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional desposte, despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA, y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron" lo anterior segun el decreto 2018/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

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

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

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

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

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

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

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

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

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

	escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 - Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial se unifican las Fichas Tecnicas de Producto Cárnicos Bovinos Carne Goulash y carne molida Carne para asistir o sudar de los cortes como: muchacho pecho paletero, lagarto morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:
2	En el rotulado de Otras caracteristicas del producto se retira "exceso de grasa" y se incluye sello En la presentación del producto se agrega: o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos 49.57 2 x 39.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del frio de aire) rotulo de 20 Kg, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: " o Favorable con Requerimientos: " El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega". En el rotulado se retira "Artículo 42 Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	65	70
Grasa %	-	30
Proteina %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales NMP	100	1100
Recuento Estafilococos coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella /25g	Negativa	

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

Continua Ficha Técnica de Producto ...

COSTILLA DE RES

El proveedor podrá presentar Certificación HACCP

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

Parametro	Minimo	Maximo
Humedad g/100g	60	75
Grasa g/100g		20
Proteina g/100g	15	

Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

También debe reportar el siguiente parametro

Parametro	Minimo	Maximo
pH	5.2	6.1

3	En otras caracteristicas del producto se adiciona los productos carnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificacion En contenido se cambian los codigos SAP actualizados En presentacion del producto se retira la condición "refrigerado" En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona "Para producto refrigerado Se retira Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10 Ca -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso y se adiciona Para producto congelado A ingreso de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C En condiciones de Rotulado se adiciona requisito La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio (en la de empaque: fecha de vencimiento nombre del corte. Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservacion En Vida util se adiciona El producto congelado podrá en casos especiales se recubre con una vida util maxima de treinta (30) dias a temperatura de congelacion -18°C En Certificaciones se retira o Favorable con requerimientos a Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA Se adiciona requisito Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% Se adiciona El proveedor podra presentar Certificacion HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019 Se adiciona dentro de la Resolucion de autorizacion sanitaria definitiva Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019 Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019 Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validará en los demas certificados solicitados y Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores" por "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores
5	Se actualiza gramajes de los productos de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentacion con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido y presentacion del producto
6	Se ajusta información de contenido y presentacion del producto en condiciones de transporte y almacenamiento en empaque se retira opcion pesa 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a maximo 25 Kg para Concepto técnico sanitario de vehículo se retira o favorable con requerimientos se retira medida de cajas Se actualiza el formato V-01 se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015
7	Se ajusta el gramaje por porcion de 125-130 gr a 150-170 gr teniendo en cuenta la merma y el hueso Se retira la siguiente información del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras caracteristicas del producto *El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validará en los demas certificados solicitados y El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma* Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos y de la vida util del producto Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo item Se retira con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud del item condiciones de Transporte y se reemplaza por "Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041671 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin teniendo en cuenta la normatividad vigente Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificacion HACCP *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificacion HACCP aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificacion *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en linea con la actualización realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificacion HACCP para que la Agencia Logística de las Fuerzas

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

10	*Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá en primera instancia deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual esta realizando la compra (planta de beneficio (no obligada) planta de desposte (obligado) teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o este certificado correspondiente a la Planta de Desposte" Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021* Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 73. de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018 Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO la presentación de mínimo de 5 kilos a 6 kilos de acuerdo al tamaño de la porcion (150 a 170 gr) y numero de porciones por empaque (40 porciones) Se incluye el texto Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porcion debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porcion. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye. Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolución 2019046081 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolución 2019046081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspeccion, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido según el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificacion HACCP o Soporte de implementacion del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o este certificado correspondiente a la Planta de Desposte" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional desposte despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificacion será obligada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron". lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	29 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C P Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

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

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

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

Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

Resolución Min. Salud y Protección Social 2620 de 2015

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

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

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolucion Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 Res Min Protección Social No 240 de 2013, Decreto 1975 de 2015 y Rosolucion Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones **SAP 200001474 Higado:** Empacado al vacio en bolsas con un peso neto de minimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional. **SAP 200001590 Pulmones (Bofe):** Bolsa mínimo 1 Kg **SAP 200001437 Mondongo (callo, panza):** En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia desinfectada sin presencia de hielo o agua, sangre, etc o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire) máximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte multimodal se podra embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacio
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida util del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil minima de diez (10) dias en condiciones de refrigeración (0 a 4° C) El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida util mínima de treinta (30) dias en condiciones de congelacion (-10 a -18° C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en - Vehiculo cerrado con Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art. 13, con el Decreto 2016 del 2023 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medicion de temperatura. El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehiculos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido

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

	Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos. Carne para estofar o sudar de los cortes como muchacho pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2590 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20°C) 5.4 – 6.1 Termal Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg / 100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 30 Proteína % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales NMP 10 1000 Recuento Estafilococo coagulasa positiva 10 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 10 100 Salmonella 25g Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo** Escherichia Coli (Genérica) - 100 E Coli O157 H7 Ausencia Salmonella UFC/25g Ausencia En el requisito de Otras caracteristicas del producto se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plasticos, visceras no comestibles, sebo y otros" En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos

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

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo o Favorable con Requerimientos El vehículo debera estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10 C a -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso Este no debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposición adulteracion o falsificacion garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega En el rotulado se retira Articulo 42"

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

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

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

Se adiciona Relacionca Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con

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

3 En otras caracteristicas del Producto se adiciona Los productos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificacion
En contenido y en Presentación del producto se actualizan los codigos SAP
En contenido se retira la conducción refrigerado
En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona Para producto refrigerado
Se retira Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso y se adiciona Para producto congelado Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10 C a -18°C "
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida util del producto y condiciones de conservacion
En Vida util se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias a temperatura de congelacion -18°C
En Certificaciones se retira o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA
Se adiciona requisito Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%
Se adiciona El proveedor podra presentar Certificación HACCP expedida por la autoridad competente o certificado
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019060381 de 2019 Se adiciona opcion dentro de la Resolución de autorizacion sanitaria definitiva Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no
4 poseen autorizacion definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019064508" de 2019 Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019
Se retira contenido de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validara con los cermas certificados solicitados Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores por El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores
5 Se actualiza gramaje para producto Higado de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentacion con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido presentación del producto y empaque
6 Se modifica información contenido y en presentación del producto se incluye opcion bolsa de minimo 1 Kg para higado y mondongo en empaque se retira opcion peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a maximo 25 Kg Se retira opción concepto de vehiculo o favorable con requerimientos"
Se actualiza el formato V-01 se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2018
Se retira la siguiente información del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras caracteristicas del producto *El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validara con los cermas certificados solicitados y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma*
7 Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos y de la vida util del producto
Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo item
Se retira del item Condiciones de Transporte "con concepto técnico sanitario FAVORABLE (F V) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud del item condiciones de Transporte y se reemplaza por *Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2310041871 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este ítem* teniendo en cuenta la normatividad vigente

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

	Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador en linea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos debería en primera instancia definirá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligada) planta de desposte (obligada)" teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Despostе". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
10	Se incluye en otras características del producto el texto: La panza (callo, mondongo) no debe contener el Ibollo Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049061 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049061 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido" segun el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Despostе", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de caracter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior segun el decreto 2016/23 *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

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

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

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE PORCINA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503/ 200001870/ 200001688
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bola de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Lomo	74.3	2.5	21.6
Brazo	74.4	3.6	20.3
Pierna / Perni	72.5	5.4	20.5
Carne Magra	71.3	6.0	21.4
Tocino	10.8	85.8	2.9

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

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

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo

También debe reportar el siguiente parámetro

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5.4	6.1

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

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

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

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	La carne debe llegar en piezas individuales limpias libres de sebo materia fecal, coágulos de sangre, color y olor caracteristicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color palido o blanco), textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional lo cual se validará con los demás certificados solicitados El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, La Resolución Ministerio Proteccion Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res Min Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos según su corte deben entregarse en presentación minimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción – **SAP 200001450 Chuleta**, porciones minimo entre 150 a 170 gramos – **SAP 200001457 Costilla** porciones minimo entre 150 a 170 gramos – **SAP 200001545 Tocino** 60 gr y 80 gr – **SAP 200001692 Tocino carnudo** 60 gr y 80 gr – **SAP 200001503 Pezuña de cerdo** 33 gr a 40 gr Dado el caso, se requiere el producto así: – **SAP 200001707 Cabeza de lomo** – **SAP 200001682 Lomo limpio** – **SAP 200001706 Brazo** – **SAP 200001440 Bota de pierna** – **SAP 200001705 Bota de pierna** – **SAP 200001708 Centro de pierna** – **SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta.** – **SAP 200001688 Pernil de Cerdo** ✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o ✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2 5 cm x 2 5 cm x 1,5 cm aproximadamente, similar a un cubo ✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar ✓ En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18 7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso El producto deba ser entregado en canastilla plastica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc o en cajas de cartón corrugado para embalaje de

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

		productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolucion 2019049081 de 2019 - El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su

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

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Hígado Pulmones (Bofe) mondongo (callo) toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos las diferencias se precisan en el nombre de los cortes y porciones Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2674 de 2013 toda vez que los requisitos inicialmente aplican para los pescados así:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrogeno Volatil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5.4 - 6.1

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	20
Proteina %	15	-

PARAMETROS	N	m	M	C
[illegible]	5	10	100	1
[illegible]	5	10	100	1
[illegible]	5	10	100	1
[illegible]	5	1	2	0
[illegible]	5	1	2	0

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

En el requisito de Otras caracteristicas del producto se retira "grasa" y se incluye sobo

En el contenido se incluyen porcones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino debido a que estos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó

En la presentación del producto se agrega o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) maximo de 20 Kg debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos

2 Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo o Favorable con Requerimientos El vehículo debera estar identificado en un lugar visible con la frase TRANSPORTE DE ALIMENTOS se ajusta la nota así Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con fungus diferenciales y (Aduanas) de acceso Este no deberá presentar descarche o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición adulteración o falsificación garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega

En el rotulado se sobra Articulo 42

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

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 08
Los codigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP se cambia de carne Porcina a "Carne de Cerdo"
Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo curado, SAP 200005870 Carne de Cerdo Pasta SAP 200001588 Pernil de Cerdo
Se cambian requisitos fisicoquimicos

Parámetro	Mínimo	Máximo
[illegible]	45	70
[illegible]	[illegible]	30
[illegible]	[illegible]	[illegible]

a

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

Tambien debe cumplir con:

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

	Parametro / Minimo / Maximo Pes 5.1 6.3
	En contenido se cambian los codigos SAP que actualmente se requieren en SAP Se adiciona * El producto debe estar por porciones minimas de 125 gramos o * En presentación pieza de minimo 1 kilogramo, sin porcionar " Y se retira de cada codigo SAP " 125 gr" en los codigos SAP 200001707 Cabeza de lomo SAP 200001682 Lomo limpio SAP 200001450 Chuleta SAP200001705 Brazo SAP 200001440 Bola de pierna SAP 200001705 Bola de pierna SAP 200001708 Centro de pierna Se adiciona la frase Los productos deben entregarse en las siguientes porciones para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos En presentación del producto se elimina la condicion "refrigerado" se cambia la información quedando de la siguiente manera Dado el caso se requiere el producto asi En presentación de 5 kilos con 40 porciones de minimo 125 gramos o En presentacion pieza de minimo 1 kilogramo sin porcionar
	El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia y desinfectada las porciones deben estar abiertas sin presencia de sebo o agua sangre etc o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57 3 x 38 1 x 6 apex con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máxima de 20 Kg
	En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona "Para producto refrigerado" Se retira "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso y se adiciona" "Para producto congelado Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C "
	En condiciones de empaque se adiciona "Bolsa de 5 Kg con porciones minimas de 125 gr * Bolsa de minimo 1 Kg sin porcionar "
3	En condiciones de Rotulado se adiciona requisito "La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte. Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación En Vida útil se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida útil minima de treinta (30) días a temperatura de congelacion -18°C "
	En Certificaciones se retira o Favorable con requerimientos o Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA Se adiciona requisito Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% Se adiciona El proveedor podra presentar Certificacion HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion interna 2019049081 de 2019 Se adiciona opcion dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva. Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución interna 2019049081 de 2019 Se retira requerido Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019 Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional el cual se validará con las demás certificados solicitados" Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores por El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"
5	Se actualiza gramajes de los productos de acuerdo a tabla de porciones de contrato de almacenados con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido, presentacion del producto y empaque
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018 Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso Se incluye en la presentacion la opcion de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo Se retira la siguiente información del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras caracteristicas del producto "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional el cual se validará con los demas certificados solicitados El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del item contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo item

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

	Se retira con concepto tecnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud del Item condiciones de Transporte y se reemplaza por Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2019049081 de 2019 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este ítem teniendo en cuenta la normatividad vigente
	Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador incluyendo a Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP
	Cambios realizados por JPWR Junio de 2021
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificacion HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificacion Cambios realizados por JPWR Agosto de 2021
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador en linea con la aclaracion realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificacion HACCP para que la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificacion del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá en primera instancia deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual esta realizando la compra planta de beneficio o un abastecido planta de desposte (obligado) teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así Certificacion HACCP o Soporte de implementacion del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o con certificado con alcance dirigido a la Planta de Desposte Cambios realizados por JPWR Septiembre de 2021
9	Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 77 de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2018 Se Ajusta en item de PRESENTACION DEL PRODUCTO se incluye el texto En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteina exigida del 18 7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida útil del producto condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolucion 2019049081 de 2019 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolucion 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones Se retira de la Resolucion Sanitaria la palabra definitiva
10	Fecha modificacion 20/12/2023 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberan garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido según el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina Certificacion HACCP o Soporte de implementacion del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o con certificado correspondiente a la Planta de Desposte y se ajustan los requerimientos referentes a Certificacion HACCP y se agrega el texto La implementacion del Sistema HACCP sera de caracter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional desposte desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación sera otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedicion siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron Lo anterior segun el decreto 2016/23 Cambios realizados por DASR diciembre de 2023

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

TC JUAN PABLO BETANCOURT PORTELA
Director Regional Tolima Grande

ELABORÓ: Eddie Saavedra Posada
PD. GRUPO CONTRATOS

REVISO Y APROBÓ ADRIÁN DAVID U. SEGURA CALDERÓN
Coordinador grupo contratos