Florencia, 19 de junio de 2024

Señores
AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS
Nit: 901.249.274-1
Atn Carlos Alberto Cadena Montoya
C.C. No. 1.117.494.539
Dirección: Lote 12 Mz 114B/ La Ciudadela siglo XXI
Teléfono: 3202807550
E-mail: avesurzomac@gmail.com
Florencia, Caquetá

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 articulo 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. 006-041 de 2024.

Contrato de Suministro No. 006-032-2024

OBJETO: SUMINISTRO DE CARNE DE RES PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA

1. **DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal **No. 8424 del 06 de Junio de 2024, POR VALOR DE CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($58.500.000), EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2024,** con la siguiente IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL:

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

2. **PLAZO DE EJECUCIÓN: El CONTRATISTA** realizara la entrega de los bienes hasta el día el **31 de julio del 2024**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

3. **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 hasta cuatro (4) meses más.

4. **LUGAR DE EJECUCIÓN: El CONTRATISTA** realizara la ejecución del contrato en las unidades que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

Departamento del Caquetá

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

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

Departamento del Putumayo

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

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

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

5. **VALOR ACEPTADO**: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta asciende hasta por la suma de **CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($58.500.000)**, incluido IVA.

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	BOLA DE BRAZO DE RES (CORAZÓN DE PALETA)	KILO	1	$31.000	$0	$31.000
2	CARNE DE RES MOLIDA	KILO	1	$20.000	$0	$20.000
3	COSTILLA DE RES	KILO	1	$14.800	$0	$14.800
4	CALLO PICADO O MONDONGO	KILO	1	$16.000	$0	$16.000
5	CARNE DE RES PICADA	KILO	1	$23.000	$0	$23.000
6	HUESO CARNUDO	KILO	1	$8.000	$0	$8.000
7	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	KILO	1	$24.000	$0	$24.000
VALOR TOTAL APROXIMADO AL ENTERO						**$136.800**

NOTA: LA FIRMA AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS PERTENECE A REGIMEN ORDINARIO.

6. **FORMA DE PAGO:**

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

A cargo del contratista:

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

b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados

mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

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

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

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

A cargo del supervisor del contrato:

a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.

b. Cuadro control de pagos firmado.

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

d. Alta de almacén.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

a. Endoso Factura o equivalente.

b. Memorando trámite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.

c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.

d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

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

NOTA 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

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

- Nombre: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS
- Nit: 901249274
- Entidad Financiera: BANCOLOMBIA
- Número de Cuenta: 46600054368
- Tipo de Cuenta: AHORRO

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

7. **GARANTIAS:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en el SECOP, el **CONTRATISTA,** debe constituir una Garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA con NIT:800117190-7** 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:

7.1. **CUMPLIMIENTO**: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) 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.

7.2. **CALIDAD DEL BIEN**: Por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) 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.

7.3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES**: Por la suma de **DOS MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE ($2.925.000)**, 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.

PARÁGRAFO: En la garantía y/o respectivo clausulado 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.

8. **OBLIGACIONES:** Las estipuladas en el Anexo No. 2 Obligaciones del **CONTRATISTA** y Especificaciones técnicas de la Contratación de mínima cuantía No. 006-029 de 2024.

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

Obligaciones Generales:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Obligaciones Específicas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. **SUPERVISIÓN**: En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del profesional de defensa (ingeniera de alimentos) del Grupo Gestión del Abastecimiento, Bienes y Servicios y/o quien haga susveces, y/o quien designe el ordenador del gasto y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo de la presente comunicación de aceptación de oferta y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente.

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.

10. **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 del proceso 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 éste caso el asegurador cesionario debe constituir una nueva garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones que ha asumido por virtud de la cesión.

11. **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 del proceso contractual, ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

12. **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.

13. **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 del proceso contractual.

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

    - **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.

- **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.**

15. **PENAL 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.

16. **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.

17. **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.

18. **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 del proceso 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.

19. **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.

20. **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 ésta 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 del proceso contractual.

21. **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.

22. **ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN**: La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha del último pago de la presente comunicación de aceptación de oferta.

23. **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.

24. **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.

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

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

25.2. Registro presupuestal.

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

26. JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Florencia Caquetá.

Atentamente,

MY JAVIER ORLANDO ÁVILA BOHORQUEZ
Director Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Adm. Fin. Gladys Uribe Correa
Tasd. Gestión de la Contratación

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coord. Gestión de la Contratación
Jurídico evaluador

Revisó:
Cont. Púb. Orfa Morales Montilla
Tasd Grupo Gestión Financiera
Económico Evaluador

Revisó:
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor
Coordinadora Grupo Gestión Financiera

Revisó:
Ing. Alim. Darlyn Bolaños Garcia
P.D Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador

Revisó:
Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freir, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, 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 Analisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

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

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

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	• SAP 200001681 Lomo de brazo de res • SAP 200001636 Bola de brazo de res • SAP 200001704 Lomo de aguja de res • SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res • SAP 200001637 Bola de pierna de res • SAP 200001701 Centro de pierna de res • SAP 200001441 Cadera de res • SAP 200001700 Bota de res Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional, se requerirá 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 plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío 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 mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 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 artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.

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

	- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o 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. - Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	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 especificos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	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	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **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 "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"... En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de 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
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res" Se cambian requisitos fisicoquímicos: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % / 65 / 70 Grasa % / - / 30 Proteína % / 15 / - a Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % / 60 / 75 Grasa % / / 30 Proteina g/100g / 15 / Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con: Parámetro / Mínimo / Máximo pH / 5,4 / 6,1 En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así: • El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos; o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. SAP 200000425 Lomo de brazo de res SAP 200000112 Bola de brazo de res SAP 200001374 Lomo de aguja de res SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res SAP 200000568 Bola de pierna de res SAP 200001371 Centro de pierna de res SAP 200001368 Cadera de res SAP 200001370 Bota de res a SAP 200001681 Lomo de brazo de res SAP 200001636 Bola de brazo de res SAP 200001704 Lomo de aguja de res SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res SAP 200001637 Bola de pierna de res SAP 200001701 Centro de pierna de res SAP 200001441 Cadera de res SAP 200001700 Bota de res En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación" En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación 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 fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se 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 la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*. Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de cárnicos 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 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 incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, 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 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	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 Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta 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 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

ESPACIO EN BLANCO

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

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

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

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

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

Continua Ficha Técnica 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 Resolución 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	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 plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío 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 (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 Resolución 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 artículo

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

	11 de la Resolución 2019049081 de 2019. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o 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	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC) 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 Técnica de Producto ...

CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

	Parámetro / Mínimo / Máximo Coliformes Fecales, NMP — 120 — 1100 Recuento Estafilococo coagulasa positiva — 100 — 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor — 100 — 1000 Salmonella / 25g — Negativo PARÁMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) — - — 100 E Coli O157:H7 — Ausencia Salmonella UFC/25g — Ausencia 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 plásticos, 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. 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: "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." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res", Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad %: 55 — 70 Grasa %: - — 30 Proteina %: 15 — - a Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad %: 60 — 75 Grasa %: — 30 Proteina g/100g: 15 —
	Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con: Parámetro / Mínimo / Máximo pH: 5,4 — 6,1 En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así: El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr o 1 Kg mínimo como se solicite desde la Regional. Se elimina código SAP 200001362 cólita de cadera , ya que no se encuentra en negociación, y se adiciona - Código SAP 200001445 Morrillo En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así: • En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o • En presentación posta de mínimo1 kilogramo, sin porcionar. En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva. Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validara con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido, presentación del producto y empaque.

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 características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico 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 la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*. Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del item contenido en el item 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 Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.*
9	Se ajusta en el 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 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 incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, 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 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	04 ENE 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 DIC 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	

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

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

ESTA HOJA EN BLANCO

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

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR
REQUISITOS GENERALES	Código	200001638 / 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, 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. 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 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
Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

Res. Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico 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 Resolución 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	Presentación del Producto	**SAP 200001638** Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: 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 murillo: 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 presentación 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. ó en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: – 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, 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 artículo 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"

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

	– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del 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 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 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 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 "*libres de grasa*", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 20 Proteína % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales NMP 120 1100 Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 100 1000 Salmonella / 25g Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo** Escherichia Coli (Genérica) - 100 E Coli O157:H7 Ausencia Salmonella UFC/25g Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira "*El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa*" y se incluye: "*El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y*

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

	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. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de 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*
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos **códigos en Sistema SAP y FTN, ya** que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res". Se cambian requisitos fisicoquímicos: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad %: 60 / 70 Grasa %: - / 30 Proteína %: 15 / - a Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad %: 60 / 75 Grasa %: / 30 Proteina g/100g: 15 / Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con: Parámetro / Mínimo / Máximo pH: 5,8 / 6,1 En contenido se cambian los códigos SAP actualizados. En presentación del producto se retira la condición "refrigerado". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito " Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"
5	Se ajusta información en presentación del producto, incluyendo "o en presentación de mínimo 1 Kg", en condiciones de transporte y almacenamiento se quita del concepto técnico sanitario de vehículo "o favorable con requerimientos" y en empaque se adiciona en empaque: "o Bolsa 1 Kg", se retira medidas de caja, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se 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 la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*. Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira " con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.

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

	Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "*...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)*", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "*Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte*". *Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte: Establecer la vida útil del producto, condiciones de 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 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 incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, 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 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	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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 200001458
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

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

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se 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	Presentación 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 presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar, según 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 podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: - 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, 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 artículo 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

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

	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	Versión 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 específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor**: pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1; Formol Negativa; Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo**: Humedad % 55 70; Grasa % - 30; Proteína % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo**: Coliformes Fecales. NMP 120 1100; Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000; Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 100 1000; Salmonella / 25g Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo**: Escherichia Coli (Genérica) - 100; E Coli O157:H7 Ausencia; Salmonella UFC/25g Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira *"exceso de grasa"*, y se incluye: *"sebo"* En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo, *"...o Favorable con Requerimientos..."*. *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de 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."*

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

	El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res". El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad g/100g / 60 / 75 Grasa g/100g / / 30 Proteína g/100g / 15 / Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe reportar el siguiente parámetro: Parámetro / Mínimo / Máximo pH / 5,4 / 6,1 En otras características del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación. En contenido se cambian los códigos SAP actualizados. En presentación del producto se retira la condición: "refrigerado". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En 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 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 mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito " Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.
6	Se ajusta información de contenido y presentación del producto, en condiciones de transporte y almacenamiento, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg para concepto técnico sanitario de vehículo se retira "o favorable con requerimientos", se retira medida de cajas.
7	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta el gramaje por porción de 125-130 gr a 150-170 gr teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "*El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se 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 la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma*". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...*para que la Agencia Logística de las Fuerzas*

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

	Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021
10	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 porción (150 a 170 gr) y numero de porciones por embalaje (40 porciones). Se incluye el texto: Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de 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 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.
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, 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 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	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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 5
		Fecha: 26 03 2021	

PRODUCTO / NOMBRE		PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES
REQUISITOS GENERALES	Código	200001577 / 200001684 / 200001579 / 200001578 / 200001475
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano como lengua (limpia), mano de res (pata de res picada), cola de res (picada), hueso carnudo (picado).

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)
Lengua de Res	68,4	16,1	16,5
Hueso Carnudo de Res	69,5	8,8	21,2
Mano o Pata de Res	69,7	1,4	28,2

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto 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.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES**

		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 200001577 Lengua:** Bolsa de mínimo 5 Kg, en porciones entre 100 a 120 gramos o bolsa mínimo 1 Kg. **SAP 200001684 Mano de Res:** Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg **SAP 200001579 Pata de Res:** Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg **SAP 200001578 Cola de Res:** Bolsa por 5 kg. Picada o mínimo 1 Kg **SAP 200001475 Hueso carnudo:** Bolsa por 5 Kilos picado o mínimo 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) 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 Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, con el Decreto 2016 del 2023, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - 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 0ºC a 4ºC Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES**

	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	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de producto Cárnicos Bovinos Comestibles: lengua. Mano de res (pata de res), cola de res, hueso carnudo, 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 ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 30 Proteína % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales, NMP 120 1100 Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 100 1000 Salmonella / 25g Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo** Escherichia Coli (Genérica) - 100 E Coli O157:H7 Ausencia Salmonella UFC/25g Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira "*exceso de grasa*", y se incluye: "*sebo*" En la presentación del producto se agrega: "*o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.*", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...*". *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de 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 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
3	Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res". Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES**

	Parámetro / Mínimo / Máximo: Humedad %: 65 / 70; Grasa %: - / 20; Proteína %: 15 / - a Parámetro / Mínimo / Máximo: Humedad % 60 / 75; Grasa % / 30; Proteína g/100g 15 / Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con: Parámetro / Mínimo / Máximo: pH 5,4 / 6,1 En otras características del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP. En presentación del producto se retira la condición "refrigerado". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En 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 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 mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." Se adiciona requisito " Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador Los comercializadores deben entregar 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 Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019 Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para todos los códigos, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".
7	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*. Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira del ítem Condiciones de Transporte *"...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud"* del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por *"...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin"*, teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
10	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES**

	En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, 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 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	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	

ESPACIO EN BLANCO

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	de la Defensa
		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	4,1	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 2690 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 Resolución 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	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: **SAP 200001474 Hígado:** Empacado al vacio en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional. **SAP 200001590 Pulmones (Bofe):** Bolsa mínimo 1 Kg **SAP 200001437 Mondongo (callo, panza):** En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia 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) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de 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 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 Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, con el Decreto 2016 del 2023 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - 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.

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

	Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 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 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 30 Proteína % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales, NMP 120 1100 Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 100 1000 Salmonella / 25g Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo** Escherichia Coli (Genérica) - 100 E Coli O157:H7 Ausencia Salmonella UFC/25g Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, 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 deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".
Se cambian requisitos fisicoquímicos

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

a

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

3 En otras características del Producto se adiciona: Los productos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.
En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP.
En contenido se retira la condición. "refrigerado".
En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".
Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."
En 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 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 mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."
En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"
Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

4 Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019.
Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores". por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"

5 Se actualiza gramaje para producto Hígado, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.

6 Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para hígado y mondongo, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".

7 Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.
Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*.
Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.
Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.
Se retira del ítem Condiciones de Transporte *"...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud"* del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por *"...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin"*, teniendo en cuenta la normatividad vigente.

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

	Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "*...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)*", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "*Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte*". *Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
10	Se incluye en otras características del producto el texto: La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo. Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, 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 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	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	

Nota 1: CANAL DE COMUNICACIÓN PARA SOLICITUD DE ENTREGA:

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

Nota 2: TRANSPORTE ESPECIAL:

Para los suministros a efectuarse en el *COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos* deberán transportarse y entregarse para su traslado en CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

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

MY JAVIER ORLANDO ÁVILA BOHORQUEZ
Director Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Adm. Fin. Gladys Uribe Correa
Tasd. Gestión de la Contratación

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coord. Gestión de la Contratación
Jurídico evaluador

Revisó:
Cont. Púb. Orfa Morales Montilla
Tasd Grupo Gestión Financiera
Económico Evaluador

Revisó:
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor
Coordinadora Grupo Gestión Financiera

Revisó:
Ing. Adm. Darlyn Bolaños Garcia
P.D Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador

Revisó:
Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador