Fecha: 04 de febrero del 2025

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Amazonía

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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

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

Contrato interadministrativo **No. 050-DIADQ-DIPER-2024** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No.003-ARC-JOLAN-2022** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

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

Contrato Interadministrativo **No. 261-00-COFAC-DILOS-2024** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS PROFESIONALES DE LA FUERZA AEROESPECIAL COLOMBIANA, CONFORME A LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

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

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

Con la presente contratación la ALFM, busca atender el suministro de los bienes antes señalados de forma continua, reduciendo la posibilidad de la ocurrencia de riesgos asociados con el desabastecimiento para lo cual es indispensable contar con empresas que garanticen capacidad técnica, experiencia y cobertura nacional, teniendo en cuenta que en los compromisos contractuales adquiridos por la ALFM no solo incluyen sitios determinados, sino exigen que se tenga disposición de suministro en cualquier parte del país e inclusive a nivel nacional cuando las circunstancias operacionales así lo demanden.

Que lo anterior, en consideración a que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares mediante el contrato No. B001-051-2024 adjudicado por medio de la Bolsa Mercantil Colombiana, y con el cual se suministraban los productos cárnicos (res y cerdo) a las unidades de catering administradas por la regional Amazonia, y teniendo en cuenta que desde el mes de noviembre el proveedor no aceptó prorroga a esta operación, razón por la cual desde esa fecha la Regional se ha venido apoyando de traslados de otras regionales, pues aunque desde la dirección general se han gestionado nuevas ruedas para la contratación de los productos en mención, están se han ido desiertas por la falta de interés de los oferentes.

Que de igual forma es importante mencionar que se tiene prevista una nueva rueda de negociación por intermedio de la Bolsa Mercantil Colombiana la cual está programada para empezar entregas en marzo 2025, razón por la cual la Coordinación de Abastecimiento Bienes y Servicios en pro de cumplir con la Misionalidad de nuestra Entidad y con los requerimientos de las Unidades de Catering administradas por la ALFM - Regional Amazonia, visualiza inminentemente necesaria la adquisición de este producto de manera local; por lo que se solicitó (2025140240013203 del 27de enero 2025) con debida justificación, por las razones indicadas, a la Dirección General de la ALFM autorización para adelantar el proceso por la modalidad de mínima cuantía acorde al manual de contratación, la cual fue concedida mediante memorando N° 2025130010017103 del 30 de enero del 2025.

Que conforme a lo anterior se hace necesario adelantar el proceso de selección, cuyo objeto corresponda al **SUMINISTRO DE CARNE DE RES PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA** con cargo a la asignación presupuestal de la vigencia 2025, con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales.

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

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, es indispensable adelantar un proceso de mínima cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 Numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.1.6.2. Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015 y Resolución interna No. 0023 del 14 de enero de 2025, por la cual se fijan las cuantías para contratar durante el año 2025 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares; Así como la debida autorización para adelantar el proceso acorde al manual de contratación, mediante memorando N° 2025130010017103 del 30 de enero del 2025.

ANTECEDENTES

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

Contrato interadministrativo **No. 050-DIADQ-DIPER-2024** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No.003-ARC-JOLAN-2022** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

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

Contrato Interadministrativo **No. 261-00-COFAC-DILOS-2024** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS PROFESIONALES DE LA FUERZA AEROESPECIAL COLOMBIANA, CONFORME A LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

ADQUISICIONES ANTERIORES.

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

No. Proceso	***No. Contrato***	***Observaciones al Desarrollo de la ejecución***
Contratación de Mínima Cuantía No. 006-029 de 2024.	Contrato de Suministro No. 006-022-2024	Ejecutado a satisfacción
Contratación de Mínima Cuantía No. 006-041 de 2024.	Contrato de Suministro No. 006-032-2024	Ejecutado a satisfacción
Proceso por Bolsa Mercantil Colombiana	Contrato 001-051-2024	Ejecutado a satisfacción operación de carne de res y cerdo en ejecución operación Pollo

OBJETO A CONTRATAR

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

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

Los bienes están codificados en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación, el cual corresponde con el registrado en el PAA:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(15) Carne y aves de corral	(13) Carne, mínimamente procesada sin aditivos	50111513

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

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

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	KILO	**Bola de brazo de res (corazón de paleta):** piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res frescas, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no

		superficie sin babosidad. Corte para asar, freír, 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.	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 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 N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
2	KILO	**Carne de res molida:** 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 carne/grasa)	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. 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 N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3	KILO	**Costilla de res:** Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.	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. 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.

			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 N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
4	KILO	**Callo picado o mondongo:** 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).	Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto. 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 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. 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 N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
5	KILO	**Carne de res picada:** 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 carne/grasa)	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. Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. 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 N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las

			modifiquen, adicionen o sustituyan.
6	KILO	**Hueso carnudo:** 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).	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. Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregad 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 57.2x38.1x6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 KG. 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 N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
7	KILO	**Carne de res sobre Barriga:** 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, morillo, correspondiente al cuarto delantero y trasero de la res.	El corte debe estar libre de particulas 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. Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución minsterio Protección Social N° 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el concepto anterior y la correspondiente ficha técnica, adoptada por la Entidad para el suministro del bien, el oferente y

futuro contratista debe cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

A. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

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

B. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el *COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos* deberán transportarse y entregarse para su traslado en 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.

C. Establecimiento de Comercio

El futuro contratista (persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) DEBE acreditar un establecimiento de comercio o lugar de expendio, almacenamiento y/o distribución según aplique, mediante el Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, en donde ejecuta las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección.

***D.* Concepto sanitario, acta de inspección sanitaria**

El oferente debe presentar acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA) de la planta de proceso en caso de ser productor o del lugar de expendio o almacenamiento si es comercializador y/o distribuidor. La cual deberá allegarse con concepto favorable o con Requerimiento u observaciones (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), es decir que, acrediten que el establecimiento del productor o comercializador cumple con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia, la cual no debe superar los 12 MESES DE SU EXPEDICIÓN, para el caso de las actas a plantas expedidas por el INVIMA que estas se encuentren vigentes.

***E.* Acta de Inspección Sanitaria de Vehículos y/o medios de transporte.**

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar a su propuesta, el acta de inspección sanitaria legible de

mínimo **01 VEHÍCULO para transporte de alimentos que posea sistema de refrigeración o congelación, de propiedad del oferente o alquilado**, expedido por la autoridad sanitaria competente en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo con concepto FAVORABLE **apta para el transporte de Carne y/o productos cárnicos comestibles**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

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

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

F. **Educación y capacitación de los manipuladores de alimentos.**

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

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

- Certificado de higiene y manipulación de alimentos y/o listados de asistencias a capacitaciones, con fecha de expedición dentro de los 6 meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, de dos (02) operarios involucrados en el área de proceso de producción y/o distribución. Dichas certificaciones podrán ser efectuadas por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

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

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

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

***H.* Plan Estratégico De Seguridad Vial.**

En cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad Vial, según la Ley 1503 de 2011 artículo 12, Resolución 20223040040595 de 2022 que deroga la Resolución 1565 de 2014, y Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones; y del decreto 2851 del 2013, Artículo 11. **Registro, Adopción y Cumplimiento,** El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar en su propuesta certificación suscrita por el organismo de tránsito que corresponde a la jurisdicción en la cual se encuentra su domicilio o quien haga sus veces, en donde se avale el cumplimiento del Plan Estratégico de Seguridad Vial.

Nota 01: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito, salvo si la naturaleza y particularidad de la organización de unos de los integrantes no le exija su aplicación conforme a lo estipulado en el artículo 12 de la Ley 1503 de 2011.

***I.* Plan de Saneamiento.**

El oferente deberá certificar la implementación y capacitaciones de cada uno de los programas del plan de saneamiento básico los cuales son el programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos y programa anual de control de plagas y manejo de roedores en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.

***J.* Seguridad de la información.**

Dando cumplimiento a las políticas, normas, procedimientos y buenas prácticas de seguridad de los activos de información y demás lineamientos establecidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y con el fin de minimizar el uso no autorizado, indebido o accidental de los activos de Información de la entidad, el futuro contratista (persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) DEBE anexar al cumplimiento de este requisito EL ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD Y NO DIVULGACIÓN CONTRATISTA (Anexo No. 4), debidamente diligenciado y firmado.

K. Certificación SG-SST:

De conformidad con lo establecido en la resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019, se debe anexar:

Certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, con el número de licencia o registro para operar Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo; manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente.

- Autoevaluación de estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), emitida por la ARL con fecha de la presente vigencia.

Nota: Se aclara que la certificación expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE, debe constar que la aplicación de la autoevaluación haya sido en el mes de diciembre del año 2024.

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

El marco legal del proceso de contratación analizado se encuentra conformado principalmente por las siguientes disposiciones del orden nacional:

- **Ley 9ª. de 1979** *Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias*
- **Decreto 2078 de 2012** *Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y se determinan sus funciones.*
- **Decreto 3075 de 1997** *Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979*
- **Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015** *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*
- **La Ley 80 de 1993 "Estatuto General de Contratación de la Administración Pública"** que consagra los principios de transparencia, economía y responsabilidad, los cuales se deben tener en cuenta al momento de adelantar las actuaciones contractuales de las entidades estatales, para buscar de esta forma el cumplimiento de sus fines, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados.
- **La Ley 1150 de 2007** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993" y establece las modalidades de selección de contratistas y disposiciones generales para la contratación con recursos públicos.
- **La Ley 1882 de 2018** "Por medio de la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones
- **La Ley 1474 de 2011** "Ley Anticorrupción" que consagra medidas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.

- **El Decreto 0019 de 2012** "Anti trámites" que suprime o reforma regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios en la Administración Pública, con el objeto de contribuir a su eficacia y eficiencia, así como también, fortalecer los principios de buena fe, confianza legítima, transparencia y moralidad.
- **El Decreto 1082 de 2015** "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional" y que derogó el Decreto 1510 de 2013 y contempló en el Título 1 "CONTRATACIÓN ESTATAL" de la Parte 2 "REGLAMENTACIONES" correspondiente al Libro 2 "RÉGIMEN REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL", las disposiciones legales generales aplicables a la actividad contractual de las Entidades Públicas.
- **El decreto 1860 de 2021** Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones.
- **Resolución No. 5109 de 2005, emitida por el Ministerio de Protección Social** *Por la cual se regula la rotulación del producto.*
- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*
- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.*
- **Decreto 2270 de 2012**, *expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.*
- **Decreto 1282 de 2016** *Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones*
- ***Decreto 1500 de 2007*** *(Reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano)*
- ***Resolución 240 de 2013*** *(Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal)*
- ***Decreto 1975 de 2019*** *(medidas en salud pública en relación con las plantas de beneficio animal, de desposte y de desprese)*
- ***Resolución Invima No. 2019049081*** *del 31 de octubre de 2019*

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

EXPERIENCIA REQUERIDA

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

Acreditación de la experiencia en el sector público: Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de máximo DOS (02) contratos debidamente firmados, y ejecutados en su totalidad (no en ejecución) y las actas de liquidación de los mismos debidamente firmadas, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($92.527.500,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

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

Acreditación de la experiencia en el sector privado: Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de máximo dos (02) certificados debidamente firmados de un contrato ejecutado en tu totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($92.527.500,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

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

A. Información:

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

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

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

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

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

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

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

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

CRITERIO DIFERENCIAL PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS

En cumplimiento a lo establecido en EL Decreto 1860 de 2021, en concreto a lo relacionado con el artículo 2.2.1.2.4.2.18, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares revisó cada uno de los criterios diferenciales para impulsar la participación de las MIPYME y para la presente contratación se establece como condición diferencial habilitante el número de contratos para la acreditación de la experiencia, ya que por medio de esta condición la Entidad busca dar garantías para que las Mipyme participen en el presente proceso con la posibilidad de acreditar la experiencia con una cantidad mayor de las solicitadas a los demás proponentes.

Criterio de experiencia diferencial para mipymes en aplicación al Decreto 1860 del 24 diciembre de 2021:

Para acreditar la experiencia A MIPYMES de acuerdo a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.2.18. Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas, la experiencia del proponente deber ser acreditada con los siguientes documentos y debe contener los siguientes lineamientos:

Acreditación de la experiencia en el sector público: Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de máximo TRES (03) contratos debidamente firmados, y ejecutados en su totalidad (no en ejecución) y las actas de liquidación de los mismos debidamente firmadas, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($92.527.500,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

g. Objeto del contrato.
h. Valor del contrato.
i. Nombre o razón social del contratista.
j. Nombre o razón social del contratante.
k. Fecha de iniciación y terminación del contrato.
l. Fecha de la liquidación.

Acreditación de la experiencia en el sector privado: Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de máximo TRES (03) certificados debidamente firmados de un contrato ejecutado en tu totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($92.527.500,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

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

B. Información:

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

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

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

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

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

Departamento del Caquetá

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

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

Departamento del Putumayo

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

NOTA 2: El futuro contratista debe ajustarse y cumplir los protocolos de seguridad que se hagan exigibles para el ingreso a las distintas unidades militares; igualmente debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

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

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será ***hasta el 31 de marzo de 2025***, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado y contenido en el Plan Anual de Adquisiciones para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. ($92.527.500,00),** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

Rubro presupuestal que se afecta con la contratación:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	$92.527.500,00

FORMA DE PAGO PROPUESTA

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

A cargo del contratista:

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

obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

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

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

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

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

A cargo del supervisor del contrato:

a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
b. Cuadro control de pagos firmado.
c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
d. Alta de almacén.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

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

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

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

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

Obligaciones Generales:

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, 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. Enviar vía correo electrónico los primeros siete (07) días de cada mes al supervisor del contrato, la Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales y la Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales expedidas por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley anexando su tarjeta profesional y antecedentes actualizados expedidos por la junta central de contadores, o en su defecto

firmadas por el representante legal; igualmente la planilla de pago de seguridad social y parafiscales tanto de la empresa como del representante legal y/o contratista.

e. 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.

f. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, proyecto de pliego, 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.

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

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

i. 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.

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

k. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

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

m. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual, la cual será envía por el supervisor del contrato vía correo electrónico y esta deberá ser enviada con firma original del representante legal y/o contratista en un *Lapso no superior a 24 horas*.

n. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

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

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

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

r. 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.

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

t. Acatar las instrucciones del supervisor del contrato.

u. Reportar e informar al supervisor del contrato todos los cambios que surjan en la información de los vehículos en los que se transporten los bienes contratados.

v. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

w. 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. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.

d. Dar observancia durante la ejecución del contrato al Decreto 1500 de 2007, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen, o regulen la materia.

e. Entregar los productos solicitados en un término no superior a 12 horas corrientes. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

f. Cambiar los productos suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, *Lapso no superior a 2 horas*: para las Unidades de Catering ubicadas en el Departamento de Caquetá *Lapso no superior a 10 horas*: para las Unidades de Catering ubicadas en el Departamento de Putumayo.

g. 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.

h. 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.

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

j. 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.

k. 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.

l. 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.

NOTA: Todas las estipulaciones incluidas en los estudios previos, pliegos de condiciones y en el contrato, son de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

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

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				¿Afecta La Ejecución Del Contrato?	Responsable Por Implementar El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM- Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar

3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	4	5	9	Extremo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vinculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alfm - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
4	Específico	Externo	Planeación /Selección/ Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	3	4	6	ALTO	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	3	5	ALTO	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
6	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica , intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos	2	2	4	Bajo	Si	Contratista - supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectúe el suministro
7	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista – ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 12 horas	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor, solicitando en los plazos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

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

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

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

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

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

INSPECCIONES: N/A

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE: N/A

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comité estructurador Técnico	Cont. Pub. Ana Isabel Pérez Arias	TASD Abastecimientos B.S.

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

	Nombre	Cargo
Supervisor	Adm. Emp. Yesica Lorena Olmos Enciso	TASD Abastecimientos B.S.

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

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

No. Solicitud de Pedido de SAP 400008951	x
OBRAS/MANTENIMIENTO	
Diseños actualizados, revisados y aprobados	
Licencias	
Permisos Ambientales	
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	
VIVERES FRESCOS Y SECOS	
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas	x
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	
COMBUSTIBLES	
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas	
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)	
OTROS BIENES /SERVICIOS	
Fichas técnicas (si aplica)	
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica	

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

TASD. ANA ISABEL PÉREZ ARIAS
TASD Abastecimientos B.S.
Elaboró

PD. CARLOS EDUARDO GASCA FUENTES
Coordinadora de Abastecimientos B.S.
Aprobó

ANEXO
ESPECIFICACIONES TECNICAS

BOLA DE BRAZO DE RES

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

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

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolucion Ministerio Proteccion Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res Min Protección Social No 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolucion 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 presentacion de minimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o. • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire), máximo de 20 Kg 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 refrigeracion o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelacion
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en - Vehiculo cerrado con Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13, Decreto 2016 articulo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019

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

	- Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehiculos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 - Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación 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 Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015 toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1
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**

	- Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 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: 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 descripcion "libre de grasa" toda vez que los productos carnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2690 de 2015 toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados asi:

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

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Oc formes Fecales NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas C perfringens Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella /25g	Negativo	

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

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

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

En la presentacion del producto se agrega o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos carnicos de 57 2 x 38 1 x 6 aprox Con tapa abalible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire) maximo de 20 Kg debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos carnicos

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

En el rotulado se retira Articulo 42"

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

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

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

Se cambian requisitos fisicoquimicos

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

a

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

Tambien debe cumplir con

Parametro	Minimo	Máximo
[illegible]	0,1	0,1

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

- El producto debe estar por porciones minimas de 125 gramos

o

- En presentacion posta de minimo 1 kilogramo, sin porcionar

SAP 200000420 Lomo de brazo de res	SAP 200001601 Lomo de brazo de res
SAP 200000111 Bola de brazo de res	SAP 200001636 Bola de brazo de res
SAP 200001374 Lomo de aguja de res	SAP 200001704 Lomo de aguja de res
SAP 200000429 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200001600 Lomo ancho (chata) de res
SAP 200000368 Bola de pierna de res	SAP 200001637 Bola de pierna de res
SAP 200001371 Centro de pierna de res	SAP 200001701 Centro de pierna de res
SAP 200001369 Cadera de res	SAP 200001441 Cadera de res
SAP 200001370 Bola de res	SAP 200001709 Bola de res

a

En presentacion del producto se retira la palabra refrigerado" Y se adiciona la condicion 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 minimo 1 Kg sin porcionar

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

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

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

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

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

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

3

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

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

6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos 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 debera contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad 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 segun el decreto 2016/23 *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó	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	

SOBREBARRIGA

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 composicion 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	

Resolucion Min. Salud y Proteccion Social 2690 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, 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 vehiculos 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 Proteccion Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4° C) El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: Vehiculo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13 Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin Concepto Sanitario favorable para los vehiculos 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. • Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte • La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

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

Parametro	Minimo	Máximo
Coliformes Fecales NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	120	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella 25g	Negativo	

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

En el requisito de Otras caracteristicas del producto se retira "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 presentacion del producto se agrega o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos carnicos de 57 2 x 38 1 x 6 aprox con tapa abatible (De ventilacion lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire) maximo de 20 Kg debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos carnicos

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

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

El proveedor podra presentar Certificacion HACCP

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

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

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

a

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

Se adiciona Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015

Tambien debe cumplir con

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

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

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

El producto debe estar en porciones minimas de 125 gr o 1 Kg minimo como se solicite desde la Regional

3 Se elimina codigo SAP 200001362 colita de cadera ya que no se encuentra en negociación y se adiciona - Codigo SAP 200001445 Mormillo

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

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

En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona Para producto refrigerado

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

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

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

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

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

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

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

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

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019 Se adiciona opción dentro de la Resolucion de autorizacion sanitaria definitiva Acta de

4 inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019 Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019

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

5 Se actualiza gramajes de los productos de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentacion con toleranca 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 caracteristicas del producto *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma"* Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida 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 linea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"para que la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento 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 vehiculos 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 articulo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehiculos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido" segun el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "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 segun el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

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

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

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

CARNE PICADA, CARNE MOLIDA.

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 caracteristicas del producto	El corte debe estar libre de particulas 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 Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados

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

		El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 la Resolucion Ministerio Protección Social No 5109/05. Decreto 1500 de 2007 Res Min Protección Social No 240 de 2013. Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	**SAP 200001638** Carne picada de res de los cortes muchacho, pecho paletero, lagarto, morrillo, cogote y 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 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 frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final No debe estar empacado al vacio
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolucion del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida util mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al 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. • 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 Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "*libres de grasa*", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	20
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	

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

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

	otros En la presentacion del producto se agrega *o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos carnicos de 57 C x 38 1 x 6 aprox con tapa abatible (De ventilacion lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire) máximo de 20 Kg* debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos carnicos Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo *o Favorable con Requerimientos El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"* se ajusta la nota asi *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 descongelacion o que presenta condiciones de descomposicion, adulteración o falsificacion garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega* En el rotulado se retira "Articulo 42" Se ajustan las certificaciones del Proveedor asi *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA El proveedor podra presentar Certificacion HACCP*
	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 00 Los codigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad Se ajusta la clasificacion basado en Sistema SAP se cambia de carne Bovina a Carne de Res Se cambian requisitos fisicoquimicos Parametro / Minimo / Máximo [illegible] / [illegible] / [illegible] [illegible] / [illegible] / [illegible] [illegible] / [illegible] / [illegible] a Parametro / Minimo / Maximo Humedad % / 60 / 75 Grasa % / / 30 Proteina g/100g / 15 /
	Se adiciona Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015
3	Tambien debe cumplir con Parametro / Minimo / Maximo [illegible] / [illegible] / [illegible]
	En contenido se cambian los codigos SAP actualizados En presentacion del producto se retira la condicion refrigerado En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona Para producto refrigerado Se retira **Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18 C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso y se adiciona Para producto congelado A momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10 C a -18°C " En Vida util se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias a temperatura de congelacion -18 C En Certificaciones se retira o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA Se adiciona requisito Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% Se adiciona El proveedor podra presentar Certificacion HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019 Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorizacion sanitaria definitiva Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019 Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019 Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se 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 ajusta informacion en presentacion del producto incluyendo o en presentación de mínimo 1 Kg en condiciones de transporte y almacenamiento se quita del concepto tecnico sanitario de vehiculo o favorable con requerimientos y en empaque se adiciona en empaque o Bolsa 1 Kg se retira medidas de caja en empaque se retira opcion peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a maximo 25 Kg Se actualiza el formato V-01 se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2018
6	Se retira la siguiente informacion del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras caracteristicas del producto *El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validara con los demás certificados solicitados* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma* Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos y de la vida util del producto Se fusiona y ajusta la informacion registrada del item contenido en presentacion del producto de igual forma la informacion de empaque y embalaje se deja en un mismo item Se retira con concepto tecnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud del item condiciones de Transporte y se reemplaza por Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin teniendo en cuenta la normatividad vigente Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificacion HACCP

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 linea con la aclaracion 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 ante certificador correspondiente a la Planta de Desposte*" *Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehiculos 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 deberan garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", segun el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificacion HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ante certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de caracter 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 segun el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	26 DIC 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	26 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación 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	15 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	26 DIC 2023	

COSTILLA DE RES

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 composicion alimentos ICBF 2018 Analisis 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 Frigorifico 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 caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 - Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Carne Goulash y carne molida Carne para estofar o sudar de los cortes como muchacho pecho paletero lagarto morrillo cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiologicos 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 En el requisito de Otras caracteristicas del producto se retira *"exceso de grasa"* y se incluye *"sebo"* En la presentacion del producto se agrega *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg"* debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo *"o Favorable con Requerimientos"* *El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"* se ajusta la nota así *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso Este no deberá presentar escarcha o 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*

Continua Ficha Técnica de Producto ...

COSTILLA DE RES

	El proveedor podra presentar Certificacion HACCP
	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 00 Los codigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se reportarán en el analisis de laboratorio Parametro | Minimo | Maximo Humedad g /100g | 60 | 75 Grasa g /100g | | 30 Proteina g /100g | 15 | Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 Tambien debe reportar el siguiente parametro Parametro | Minimo | Maximo pH | 5.4 | 6.2
3	En otras caracteristicas del producto se adiciona los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificacion. En contenido se cambian los codigos SAP actualizados En presentacion del producto se retira la condición "refrigerado" En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona "Para producto refrigerado Se retira **Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona Para producto congelado 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 util del producto y condiciones de conservacion En Vida util se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias a temperatura de congelación -18°C En Certificaciones se retira o Favorable con requerimientos o 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 Certificacion HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019 Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorizacion sanitaria definitiva Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019 Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validará con los demás certificados solicitados" Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores por "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores
5	Se actualiza gramajes de los productos de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentacion con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido y presentacion del producto
6	Se ajusta información de contenido y presentación del producto en condiciones de transporte y almacenamiento en empaque se retira opcion peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a maximo 25 Kg para concepto técnico sanitario de vehiculo se retira o favorable con requerimientos" se retira medida de cajas
7	Se actualiza el formato V-01 se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 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 item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras caracteristicas del producto *El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validara con los demás certificados solicitados y El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma* Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos y de la vida util del producto Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo item Se retira con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud del item condiciones de Transporte y se reemplaza por "Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin teniendo en cuenta la normatividad vigente Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificacion HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificacion *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador en linea con la aclaracion realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *para que la Agencia Logistica de las Fuerzas*

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

10	*Militares incluye 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* 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" segun el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto Certificacion 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 segun el decreto 2016/23 *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó	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	

HUESO CARNUDO

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 vehiculos 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 podra embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío
	Rotulado	El producto debe estar rotulado segun la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta debera contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte Establecer la vida util del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C) El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) en condiciones de congelacion (-10 a -18 C
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art. 13, 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 Medicion 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

Continua Ficha Técnica de Producto ... PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

	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 categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de producto Cárnicos Bovinos 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 Resolucion 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20°C) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 30 Proteina % 15 - **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 "*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 vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega*." En el rotulado se retira "Artículo 42" Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA ... 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 fisicoquimicos

Continua Ficha Técnica de Producto ...

PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

Parámetro	Mínimo	Máximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Grasa %	[illegible]	[illegible]
Proteina g/100g	[illegible]	[illegible]

a

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

Se adiciona Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015
También debe cumplir con

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

En otras caracteristicas del producto se adiciona los productos carnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación
En contenido y en Presentacion del producto se actualizan los codigos SAP
En presentacion del producto se retira la condición refrigerado
En condiciones de transporte y almacenamiento Se adiciona Para producto refrigerado
Se retira. Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso y se adiciona Para producto congelado Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10 C a -18°C "
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento, nombre del corte Establecer la vida util del producto y condiciones de conservacion
En Vida util se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias a temperatura de congelacion -18°C
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 vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma

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

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

6 Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opcion bolsa de minimo 1 Kg para todos los codigos, en empaque se retira opcion peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a maximo 25 Kg Se retira opcion concepto de vehiculo o favorable con requerimientos

7 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 informacion del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras caracteristicas del producto *El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validará con los demas certificados solicitados y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma*
Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos y de la vida util del producto
Se ajusta la informacion de empaque y embalaje se deja en un mismo item
Se retira del item Condiciones de Transporte *con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud* del item condiciones de Transporte y se reemplaza por *Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin* teniendo en cuenta la normatividad vigente
Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificacion HACCP
Cambios realizados por JPMR Junio de 2021

8 Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificacion *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*

9 Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador en linea con la aclaracion realizada por el invima frente a la obligatoriedad de la certificacion HACCP *para que la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos 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 *Certificacion 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 item de ROTULADO quedando así La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque, fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida útil del producto condiciones de conservacion e informacion que permita la trazabilidad
En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la 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" segun el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP sera de caracter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior segun el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola 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	

CALLO PICADO O MONDONGO

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

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

	Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C Este no deberá presentar escarcha o 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 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. - Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Carne para estofar o sudar de los cortes como muchacho pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "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 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, 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 36.1 x 6 aprox con tapa abatible (De ventilacion lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) maximo de 20 Kg ", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos

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

	Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo " o Favorable con Requerimientos " El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" se ajusta la nota así Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso Este no debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificacion garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega En el rotulado se retira "Articulo 42" Se ajustan las certificaciones del Proveedor así "Autorizacion sanitaria definitiva y Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA El proveedor podra presentar Certificacion HACCP
	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00 Los codigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad Se ajusta la clasificacion basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina a "Carne de Res Se cambian requisitos fisicoquimicos Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % / 60 / 75 Grasa % / - / 30 Proteina g/100g / 15 / - a Se adiciona Referencia Tabla de composicion alimentos ICBF – 2015 Tambien debe cumplir con Parámetro / Mínimo / Máximo pH / 5,4 / 6,1
3	En otras caracteristicas 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 codigos 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 debera contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte. Establecer la vida util del producto y condiciones de conservacion En Vida util se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias a temperatura de congelacion -18°C " En Certificaciones se retira o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA Se adiciona requisito "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona El proveedor podrá presentar Certificacion HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma"
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019 Se adiciona opción dentro de la Resolucion de autorizacion sanitaria definitiva Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y 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 demas certificados solicitados Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores por "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores
5	Se actualiza gramaje para producto Higado, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido, presentacion del producto y empaque
6	Se modifica información contenido y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para higado y mondongo en empaque se retira opcion peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a maximo 25 Kg Se retira opción concepto de vehiculo o favorable con requerimientos"
7	Se actualiza el formato V-01 se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composicion alimentos ICBF – 2018 Se retira la siguiente información del item CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras caracteristicas del producto "*El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validara con los demas certificados solicitados* y *que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma* Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos y de la vida util del producto Se ajusta la informacion de empaque y embalaje se deja en un mismo item Se retira del item Condiciones de Transporte " *con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud* del item condiciones de Transporte y se reemplaza por " *Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 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 linea con la aclaracion 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 caracteristicas del producto el texto La panza (callo mondongo) no debe contener el librillo Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento nombre del corte. Establecer la vida util del producto, condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la 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 vehiculos 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 Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP sera de caracter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron" 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	