Fecha: 18 febrero 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.0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

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

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, 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.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al ***SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA,*** con cargo a la asignación presupuestal, 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, adelantar proceso de Selección Abreviada para el suministro de bienes de características técnicas uniformes, dando observancia a lo dispuesto en el Artículo 2°, numeral 2, literal a, de la Ley 1150 de 2007, y el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y 1882 de 2018.

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.0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y

ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

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

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 Mínima Cuantía No. 006-003-2024	Contrato de suministro No 006-002-2024	Se ejecutó satisfactoriamente
Contratación Mínima Cuantía No. 006-023-2024	Contrato de suministro No 006-019-2024	Se ejecutó satisfactoriamente
Contratación selección abreviada subasta inversa No. 006-033-2024	Contrato de suministro No 006-034-2024	Se está ejecutando satisfactoriamente

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: ***SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.***

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 debe corresponder con el registrado en el PAA:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(20) Bebidas	(23) Bebidas no Alcohólicas	50202300

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente proceso se encuentra detalladas en el anexo de especificaciones técnicas (fichas técnicas) elaboradas por el respectivo comité y adoptadas por la Entidad y corresponde a la siguiente descripción:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	1	**JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA 200 ml:** Producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.	El producto debè estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.
2	1	**JUGO O REFRESCO DE FRUTA TETRAPACK 200 ml:** Producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización sometido a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.	El producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.
3	1	**BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA 400ml:** Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.
4	1	**BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA 250ml**: Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.
5	1	**BEBIDA MALTA 330 ml:** Bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de: otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.

		suplementos aditivos.	
6	1	**BEBIDA MALTA 200 ml:** Bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de: otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.

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

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

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

A. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

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

B. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos deberán transportarse y entregarse para su traslado en CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE REFRIGERACIÓN, 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 mediante el Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, en donde ejecutarán las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección. Con el fin de garantizar el suministro ininterrumpido de los productos relacionados con el objeto del presente proceso de selección y dado los riesgos ya tipificados por la Entidad como bloqueos de vías, derrumbes, paros, entre otros, el establecimiento de comercio debe contar con un domicilio en Florencia –Caquetá. **Este requisito se realiza teniendo en cuenta que el 70% de las unidades de catering que administra la regional, se encuentran ubicadas y/o se abastecen en el municipio de Florencia Caquetá.**

Nota 1: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal o consorcio o promesa de sociedad futura)

uno de los integrantes debe acreditar este requisito. Y ambos deberán acreditar un establecimiento de comercio que tenga relación con el objeto a contratar.

D. **Concepto Sanitario, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas y/o para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas:**

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, la respectiva acta de inspección sanitaria LEGIBLE emitida por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA), del establecimiento de comercio, la cual deberá allegarse con **concepto favorable o Con Requerimiento** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), es decir, que acredite que el establecimiento del productor y/o fabricante, o comercializador cumple con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente que rige la materia, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito CERTIFICACION (Formulario No.6), en la cual se manifieste de manera expresa **la calidad en la que se actúa**, es decir, *productor y/o fabricante, o Comercializador*.

NOTA 2: Los datos consignados en el respectivo concepto **DEBEN** ser coherentes con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil aportado para el cumplimiento del *establecimiento de comercio* según aplique, so pena de rechazo de la acreditación del cumplimiento del presente requisito.

NOTA 3: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

NOTA 4: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria **DEBE** allegarse en el formato establecido para tal fin por parte la autoridad sanitaria competente, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y Resolución 1229 de 2013 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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 **02 VEHÍCULOS para transporte de alimentos que posean sistema de refrigeración o congelación, de propiedad del oferente** expedido por la autoridad sanitaria competente en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo con concepto FAVORABLE **apta para el transporte de alimentos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

1. Copia Soat (el cual debe estar vigente).
2. Revisión tecno mecánica (si aplica), mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de trasporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vías públicas y privadas del país.
3. Licencia de tránsito del vehículo (Tarjeta de Propiedad).
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 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), 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 1: 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*** (Formulario No.7), 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:

- ***Resolución 3929 de 2013*** *por el cual se establecen el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.*

- **RESOLUCIÓN 1407 DE 2022** *Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano*

- **Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015** *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*

- **Resolución No. 5109 de 2005, emitida por el Ministerio de Protección Social** *Por la cual se regula la rotulación del producto.*

- **RESOLUCIÓN 2492 DE 2022** *Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.*

- **Ley 9ª. de 1979** *Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias*

- **Decreto 2078 de 2012** *Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y se determinan sus funciones.*

- **Decreto 3075 de 1997** *Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979*

- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*

- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.*

- **Decreto 2270 de 2012**, *expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

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

- **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.

- **Decreto 1071 del 2015:** *Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural.*

- **Ley 2277 de 2022,** en el Título V denominado "Impuestos Saludables", se establecieron impuestos a las bebidas ultra procesadas azucaradas y a los productos comestibles ultra procesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas.

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

Conforme a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.5.2., del Decreto 1082 de 2015, por ser la experiencia un requisito habilitante, los oferentes deben tenerla inscrita en el RUP, usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel. Para el presente proceso los proponentes deben acreditar la experiencia de la siguiente forma:

Se verificará como requisito habilitante que en máximo **tres (03) contratos** relacionados en el RUP se encuentren inscritos y clasificados en el siguiente código UNSPSC:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(20) Bebidas	(23) Bebidas no Alcohólicas	50202300

La sumatoria de los valores Actualizados (VA) de los contratos ***deben ser igual o mayor a una (1) vez el presupuesto oficial estimado para el presente proceso* (PO) (100% PO), *expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV) a la fecha de entrega de las propuestas (245.8 SMLMV).***

NOTA 1: Cuando se trate de Consorcios o Uniones temporales o promesas de sociedad futura, se debe anexar a la propuesta el certificado de composición accionaria expedida por el representante legal, contador o revisor fiscal si lo hay, y la experiencia se verificará con la sumatoria de las experiencias que acrediten cada uno de sus integrantes, la cual deberá ser igual o superior al 100% de la experiencia exigida. ***En todo caso se requiere que todos los integrantes acrediten la experiencia específica exigida y al menos uno de ellos debe acreditar mínimo el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia exigida y el porcentaje restante será verificado con la experiencia que acrediten los demás integrantes.***

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

La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las unidades militares que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

Unidades 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

Unidades 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 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de las Unidades del Caquetá, 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.

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

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

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será ***hasta el 30 de junio de 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 para el presente proceso de selección corresponde a la suma de ***TRESCEINTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($350.000.000,00) M/CTE.***

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-004	BEBIDAS	$350.000.000,00

FORMA DE PAGO PROPUESTA

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

A cargo del contratista:

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

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

c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los

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

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

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

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

a. Endoso Factura o equivalente.
b. Memorando tramite 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 encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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 a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

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 bienes 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:

ITEM	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad

1	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuad o análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructur ación del proceso	Publicaci . ón del proceso	Analizando adecuada mente el mercado de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructura ción del proceso
2	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Que los interesados no cumplan los indicadores de capacidad financiera ni organizacional	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuad o análisis de los indicador es financieros y de capacidad organizacional	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructur ación del proceso	Hasta la verificaci ón de los requisito s habilitant es	Analizando adecuada mente el mercado de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructura ción del proceso
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	CONTRATACIÓN OPERACI ONAL	No suscripción del contrato	No ejecución del contrato e incumplimie nto a la misión institucional	1	1	2	BAJO	CONTRAT ISTA	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	SI	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudica ción	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
4	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Retirar la oferta después del cierre del proceso	Retraso en la etapa precontractu al	1	1	2	BAJO	OFERENTE	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	NO	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudica ción	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
5	ESPECIFI CO	EXTERN O	EJECUCI ÓN	OPERACI ONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimie nto del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRA TISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVI SOR	Desde su adjudicac ión	Hasta el plazo de ejecució n	Informe de supervisión	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimient o del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los bienes	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calidad	Verificación del cumplimiento de las especificacio nes técnicas	En el evento
7	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimie nto del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicac ión	Hasta el plazo de ejecució n	Informe de supervisión	Mensual
8	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Modificación de las especificacione s técnicas	Deficiente calidad en el cumplimient o del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratad os	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicac ión	Hasta el plazo de ejecució n	Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratad os	En el evento
9	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios materiales y ambiental es	1	5	6	ALTO	CONTRATIST A	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicac ión	Hasta el plazo de ejecució n	Comunicació n permanente con el contratista	Contra entrega
10	ESPECIFICO	EXTERNO	CONTRACION/EJ ECUCIÓN	ECONÓMICO	Desabastecmi ento	Aumento de los precios, demoras, menos cantidades de entrega	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Previsión de la ocurrencia	2	2	4	BAJO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicac ión	Hasta el plazo de ejecució n	Verificación de la información por medios de comunicació n	Diario

11	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Cierre de vías de acceso	Demoras y prorrogas en el plazo de ejecución	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Verificación de la periodicidad de la ocurrencia	3	3	6	ALTO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
12	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCIÓN/CONTRATACIÓN	FINANCIERA	Variación de precios y normatividad	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	5	ALTO	CONTRATISTA	Análisis para modificación de las condiciones contractuales	3	4	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información permanente con el proveedor	Diario
13	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCIÓN/CONTRATACIÓN	ACIÓN/EJECUCIÓ	Cambio de legislación tributaria	Nuevos tributos establecidos	2	4	6	ALTO	ALFM-CONTRATISTA	Verificación normatividad tributaria	2	4	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
14	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	No entrega de los bienes o Entrega de los mismos en mal estado	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	1	3	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
15	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	Fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos	Suspensión del contrato	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	Verificación en los medios de comunicación	3	5	8	EXTREMO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento

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.

Las cuales, deberán ser constituidas a favor de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, identifica con Nit. 800.117.190-7, para que surta la aprobación correspondiente y de forma posterior ser anexa al respectivo expediente contractual.

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
• La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. • El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de la oferta. • La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario. • La falta de otorgamiento por parte del	**SUFICIENCIA GARANTÍA SERIEDAD DE LA OFERTA:** Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Items, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección. En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las

oferente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.	obligaciones amparadas.

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Amparos exigibles	Cobertura
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia del cumplimiento del contrato	30% valor contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más contados a partir del vencimiento del plazo de ejecución. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 6 meses más.
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia de Calidad	30% valor contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y 4 meses más contados a partir el vencimiento del plazo de ejecución. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 4 meses más.
Riesgos Operacionales Riesgos Financieros	Suficiencia del pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	5% valor contrato por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 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: NINGUNA

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE: N/A

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

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

	Nombre	Cargo
Comité Evaluador Técnico	Adm. Emp. William Andres Correa Velez	Tasd Catering Abastecimientos B.S.

	Nombre	Cargo
Supervisor	Cont. Pub. Ana Isabel Perez	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 400009059 [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.

Adm. Emp. Yesica Lorena Olmos Enciso
Tasd Abastecimientos B.S.
Elaboró

Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coordinador de Abastecimientos B. S.
Aprobó

ANEXOS – FICHAS TECNICAS
JUGO O REFERESCO DE FRUTA EN BOLSA

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CODIGO PA-FO-75	
		VERSIÓN No 02	Página 1 de 4
		FECHA: 23 04 2024	

PRODUCTO / NOMBRE		JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificacion	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros

Requisitos	Parámetros Minimo	Parámetros Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido citrico en %	0,2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar

Tabla 14. Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	3×10^3 ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	2×10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos. 5 2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205 Se prohibe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario El producto deberá ser embalado en canastillas limpias
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA**

o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos

Resolucion 7992 de 1991

Párametro	Mínimo	Máximo
°Brix	10	–
pH a 20°C	–	4
Acidez como Acido Citrico	0,1	–

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta clarificados o no o la mezcla de estos Resolucion 3929 de 2013

Requisitos	Parametros Minimo	Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4.0
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no, Resolución 1407 de 2022

Resolución 7992 de 1991

Requisito	n	c	m	M
[illegible]	5	2	1000	3000
[illegible]	5	2	25	–
[illegible]	5	0	–	0
[illegible]	5	2	100	300
[illegible]	5	2	200	400

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen

En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013"

En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". *Cambios realizados por MCRG – Ago 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

JUGO O REFERESCO DE FRUTA EN TETRAPACK

PRODUCTO / NOMBRE		JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros.

Requisitos	Parámetros Mínimo	Parámetros Máximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4.0
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0.2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar

Tabla 14. Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolucion 3929 de 2013

		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros			
	Requisitos Microbiológicos	REQUISITO	n	c	m	M
		Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
		Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y Resolución 810 de 2021 Resolucion 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquimicos y se incluyen requisitos microbiologicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta clarificados o no o la mezcla de estos Resolución 7992 de 1991 — Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta clarificados o no o la mezcla de estos Resolución 3929 de 2013

Requisitos	Parametros Minimo	Maximo

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK**

Párametro	Mínimo	Máximo
°Brix	10	–
pH a 20°C	–	4
Acidez como Acido Citrico	0,1	–

Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4.0
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0.2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitucion total o parcial de azucar

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolucion 7992 de 1991 se incluyen Requisitos Microbiológicos 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos, pasteurizados edulcorados o no Resolución 1407 de 2022

Resolución 7992 de 1991

Requisito	n	m	M	c
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolucion 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen

En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición

En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años" *Cambios realizados por MCRG – Ago 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75	
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4
		FECHA: 23 04 2024	

PRODUCTO / NOMBRE		BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
REQUISITOS GENERALES	Código	200000311, 200000314, 200000323, 200000316, 200000317, 200000769, 200000306, 200000307, 200000308, 200000312, 200001792, 200000796, 200001731, 20000324, 200001794, 200002387, 200001793, 200001606, 200000313, 200002317, 200002443, 200001197, 200001198, 20001199, 200001200, 200002661
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	Mínimo	Máximo
Grados Brix (sólidos solubles)		14
Volumen de carbonatación	1 5	5
pH	2 3	3 5
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0 5

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020

		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

PARAMETRO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml
Mohos y levaduras	5	2	<1 Ufc/100 ml	----
Escherichia coli	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Esporas clostridium sulfito reductor	5	0	<1 Ufc/100 ml	

Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4 5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 1407 de 2022, NTC 2740:2020 y Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001792 Gaseosa * 250 ml, material creado para comedores SAP 200000796 Gaseosa *350 ml SAP 200001731 Gaseosa *330 ml, material creado para comedores SAP 200000324 Gaseosa *400 ml SAP 200001794 Gaseosa *400 ml, material creado para comedores SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores SAP 200001793 Gaseosa * 600 ml, material creado para comedores SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml, material creado para comedores SAP 200000313 Gaseosa * 3125 ml SAP 200002317 Gaseosa *3125 ml- Six Pack, material creado para comedores SAP 200002443 Bebida Gaseosa * 1.7 L, material creado para comedores SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML material creado para comedores SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible)
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Proteccion Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021 Resolucion 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años

Continua Ficha Técnica de Producto ... BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA

	Puede Presentar: - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos" En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml. En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto
5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740 2020 En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011 por error de digitación se encontraba el año 2012 Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013" y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos"
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021*
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. *Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021*
9	Fecha de modificación: 09/01/2024 - En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así: **ANTES** Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3 **DESPUÉS** *Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.* - El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 - En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack" - En ítem de certificaciones, se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años" *Cambios realizados por DASR enero de 2024*
10	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En rotulado se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social No 333/2011, ya que fue derogada por la Resolución

ANTES

Requisitos	m	M
Bebidas sin pasteurizar		
Recuento de mohos UFC/ml.	10	50
Recuento de levaduras UF/ml.	10	25
Recuento de E. coli en UFC/ml.	<10	-
Bebidas pasteurizadas	0	
Recuento de mohos en UFC/ml.	0	<10
Recuento de Levaduras en UFC/ml.	<10	<10
Recuento de E. coli en UFC/ml.		-

DESPUÉS

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Aerobios mesofilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml
Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	—
Escherichia coli	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	—
Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

	810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen *Cambios realizados por DASR AGO de 2024*
11	En ítem de presentación del producto se incluyen materiales: SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000796 Gaseosa *350 ml SAP 200000324 Gaseosa *400 ml SAP 200002387 Gaseosa *500 ml material creado para comedores, SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML. SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1 5 L SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2 5 L teniendo en cuenta que esta siendo usado por las regionales de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se actualizan los nombres de los materiales de acuerdo con listado de materiales aportado por el area de Tecnología Se solicita la creación del material SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML de acuerdo al comportamiento de presentaciones del mercado *Cambios realizados por MCRG octubre 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 20	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

BEBIDA MALTA

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75	
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4
		FECHA: 23 04 2024	

PRODUCTO / NOMBRE		BEBIDA MALTA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000871 / SAP 200002553 / SAP 200001622 / SAP 200002064 / SAP 200001095
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Es la bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Especificación
Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7.5
CO_2, mínimo, expresado como: Volumen de CO_2 / $gCo2/dm^3$	2.0 / 4.0
Proteína expresada como % m/v, mínimo	0.2
Plomo, expresado como Pb (mg/dm^3) máximo.	0.1
Cobre, expresado como Cu (mg/dm^3) máximo.	1.0
Zinc, expresado como ZN (mg/dm^3) máximo.	1.0
Arsénico, expresado como As (mg/dm^3) máximo	0.1

Requisitos fisicoquímicos de la malta NTC 4474

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Mohos y Levaduras	5	2	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	No Aplica
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000871 y SAP 200002553 bebida malta * 1.5 L SAP 200001622 bebida malta * litro SAP 200002064 bebida malta * 330 ml. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA MALTA**

	Empaque y/o Embalaje	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rotulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener vida útil de 90 días
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgon y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV) expedido por la entidad territorial correspondiente El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capitulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años • No es de carácter obligatorio: si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o certificado BPM
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Actualización de ficha tecnica a formato PA – FO 75 Se retiran códigos SIC por no estar en uso por la entidad Se incorpora código SAP 200001095 bebida malta * 200 ml Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 4474 Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA MALTA**

3

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los Requisitos Microbiológicos de la NTC 4474 y se incluyen Requisitos Microbiológicos 4 5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. Resolución 1407 de 2022.

NTC 4474

Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Mohos y Levaduras	5	2	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

En presentación del producto se incluyen los materiales SAP 200001622 bebida malta * litro y SAP 200002553 bebida malta * 1.5 L. creados para comedores y confirmado por TIC
En requisitos normativos se incluyen la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen, se retira la Res 2505 de 2004 por ser una norma no relacionada con el producto
En rotulado se incluyen las normas Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023
En certificaciones se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP o certificado BPM y se deja de carácter voluntario. *Cambios realizados por MCRG octubre 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	