Fecha: 11 de marzo 2025

DEPENDENCIA: Coordinación de Abastecimientos

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Regional Tolima Grande

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:

Contrato Interadministrativo **No. 050-DIADQ-DIPER-2024** de 12 de diciembre de 2024 entre el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – EJERCITO NACIONAL y la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, cuyo objeto es "ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.

Contrato Electrónico **No. 185-00-A-COFAC-CODAF-2022** celebrado con la NACIÓN – MINISTERIO DE DEFENSA- FUERZA AÉREA COLOMBIANA para el SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA 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.

Teniendo en cuenta la necesidad establecida por el usuario en su Estudio y Documento Previos, la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE justificó la necesidad de contratar el SUMINISTRO DE VIVERES SECOS, ARVEJA VERDE SECA, PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO Y AVENA SABORIZADA para de esta manera continuar con el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes comedores de tropa en los cuales se brinda la alimentación a los miembros de nuestra fuerza pública, por lo tanto, surge la necesidad de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad cumpliendo oportunamente con los requerimientos establecidos en cada una de las unidades tácticas, a fin de brindar a los miembros de las Fuerza Pública bienestar.

Por lo anterior, se hace necesario contratar el **SUMINISTRO DE VIVERES SECOS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** de acuerdo a las especificaciones técnicas, establecidas por la entidad.

Para la Entidad, la forma legal, conveniente y pertinente para satisfacer esta necesidad es iniciando un proceso pre-contractual, para seleccionar en condiciones de igualdad, objetividad y transparencia al contratista que cuente con la capacidad de suministrar el producto objeto del presente proceso, cumpliendo con las condiciones de entrega en el término convenido obedeciendo a los estándares de calidad y salubridad.

Con la publicación de los Estudios y documentos previos la Entidad busca suministrar al público en general la información necesaria para que puedan valorar adecuadamente el alcance de la necesidad que la Entidad pretende satisfacer con el proceso de contratación. Estos estudios estarán a disposición de los oferentes interesados y en general a quien manifieste interés en ellos, los cuales se publicarán en el Portal Único de Contratación SECOP II.

ANTECEDENTES.

Para satisfacer la necesidad antes referida, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande durante el 4 trimestre del año 2024 adquirió el suministro del producto alimenticio ARVEJA VERDE SECA, PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO Y AVENA SABORIZADA por medio de compras centralizadas en la Bolsa Mercantil de Colombia – BMC a través de las operaciones 62617869, 62787825 y 62598869. Para el 2025 se adelanta el proceso de mínima cuantía debido a que, se han retrasado los procesos de contratación centralizados y fue necesario iniciar un proceso local de contratación de mínima cuantía para satisfacer la necesidad del Regional de manera transitoria.

El suministro del producto a contratar se requiere para que la Entidad cumpla las obligaciones contraídas con las Diferentes Fuerzas Militares a través de los contratos Interadministrativos vigentes a la fecha, tales como el Contrato 050-DIADQ-DIPER-2024 celebrado con el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - EJÉRCITO NACIONAL para el ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJÉRCITO NACIONAL; así mismo, el Contrato Electrónico No. 185-00-A-COFAC-CODAF-2022 celebrado con la NACIÓN – MINISTERIO DE DEFENSA- FUERZA AÉREA COLOMBIANA para el SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA 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 y de esta manera garantizar el abastecimiento a los diferentes Comedores de Tropa ubicados en nuestra Jurisdicción.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Operación	No. Orden de compra SAP	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
62617869	62617869	El comisionista a través de la Bolsa Mercantil de Colombia S.A – BMC, se compromete a actuar por cuenta de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en la Compra de Bienes y/o servicios, establecidos mediante ficha (s) técnica (s) de negociación, ficha de productos y de entrega por medio del mercado de compras públicas. (SECOS II).
62787825	62787825	El comisionista a través de la Bolsa Mercantil de Colombia S.A – BMC, se compromete a actuar por cuenta de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en la Compra de Bienes y/o servicios, establecidos mediante ficha (s) técnica (s) de negociación, ficha de productos y de entrega por medio del mercado de compras públicas. (SECOS II).
62598869	62598869	El comisionista a través de la Bolsa Mercantil de Colombia S.A – BMC, se compromete a actuar por cuenta de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en la Compra de Bienes y/o servicios, establecidos mediante ficha (s) técnica (s) de negociación, ficha de productos y de entrega por medio del mercado de compras públicas. (SECOS II).

OBJETO A CONTRATAR.

SUMINISTRO DE VIVERES SECOS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE

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

Los bienes objeto del presente proceso de selección están codificados en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	42	35	15	Arveja Seca
E	50	19	29	01	Pasta Sencilla o fideos
E	50	22	13	03	Almidón o harina comestible

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

El contratista debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas para el **"SUMINISTRO DE VIVERES SECOS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE".**

FICHA TÉCNICA

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO SAP
1	ARVEJA VERDE SECA X 1000 GRAMOS	UNIDAD	200001619
2	PASTA ALIMENTICIA X 500 GRAMOS	UNIDAD	200001502
3	AVENA SABORIZADA X 500 GRAMOS	UNIDAD	200001713

ESPACIO EN BLANCO

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		**ARVEJA SECA VERDE**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002281/ SAP 200001619/ SAP 200002282
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Granos de la especie Pisum sativum L. de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	Mínimo el 97% retenido queda a través de una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64 de pulgada) y se clasifica según el grado así:

Componente	Valor Máximo en masa
Grano Dañado	3.0
Grano abierto	2,0
Grano partido	2,0
Variedades contrastantes	3,0
Humedad (% en base humeda)	13 Maximo

Requisitos para Arveja verde de consumo Tipo I Grado 2 – NTC 791

	Requisitos Microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Arveja seca verde de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de 1% de impurezas, ni más de 0.1% de materias duras, ni más de 13% de humedad (base húmeda). La arveja para consumo debe ser fresca, de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 791 (Segunda actualización). Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002281** Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg **SAP 200001619** Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 kg. **SAP 200002282** Bulto x 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002281 y SAP 200001619** El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. **SAP 200002282** El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y

Continua Ficha Técnica de Producto ... **ARVEJA SECA VERDE**

		cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en La resolución de Ministerio de Protección Social 5109/2005.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por la autoridad sanitaria competente. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos. Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Inclusión código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Practicas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271. Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se retira: El producto no podra estar infestado o infectado, adicionalmente no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones y condiciones de calidad del producto de acuerdo a parámetros de NTC 791: El producto debe cumplir los siguientes parámetros. que se deben reportar en el análisis de laboratorio, se cambia condiciones de calidad de grado 2 a grado 1:

REQUISITO	VALORES X GR.	
	MIN	MAX
Granos secos MOHOS	10^4	10^5

COMPONENTES	En Masa	
	MIN	MAX
Daños por Insectos	-	0,5%
Materias Extrañas	-	0,5%

COMPONENTES	En Masa	
	MIN	MAX
Materia Dura		1,0%
Granos Dañados		3,0%
Impurezas		0,1%
Granos Partidos		2,0%
Granos Abiertos		2,0%
Variedad de Contraste		3,0%
Humedad		13,0%

5	Se cambia el código SIC de 1372 a 25139 de la arveja de 1 kilo, y se da correspondencia con el código SAP 200000068. La presentación de 50 Kg tiene el código SAP 200000792 y se cambia código SIC 31 por SIC 40005 ya que el anterior no corresponde al producto. Los códigos SIC y SAP de la presentación de 500 gr no corresponden, por ende, se cambia el código SAP 200000069 a 200000834, y se asigna el código SIC 13001 para esta presentación.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **ARVEJA SECA VERDE**

	Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona, Se adiciona información de donde se extrae la tabla, se modifica código SAP de Bolsa x 1 Kg de Arveja verde seca, se cambia de "200000068" a "200000069" por ser el código que actualmente se utiliza para las negociaciones, se adiciona en tabla información en parte inferior de donde se extrae los requisitos de las arvejas, se cambia concepto "saco a granel" por "bulto".
7	Se adiciona código SAP 200002180 Bulto x 25 Kilogramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
8	Se retira código SAP 200000792, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.
9	Se modifica código SAP 200000834 arveja seca verde tipo 1 grado 1 * 500 g por SAP 200002281 arveja verde seca * 1 lb, se modifica código SAP 200000069 arveja seca verde tipo1 grado 1 * 1 kg por SAP 200001619 arveja verde seca.
10	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se incluye en los Requisitos Normativos la "*Resolución 2674 de 2013*", se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "*Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente*", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
12	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. *Cambios realizados por JPMR Feb/22.*
13	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002281 y SAP 200001619 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó. Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. 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 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	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002257 / SAP 200001502
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad *Triticum durum*. Preparados mediante el secado a altas temperaturas de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sémola y/o Semolatos de trigo fortificados (variedad *Triticum durum*), sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13.0
Ceniza (%)	-	1.20
Proteína (%)	10.5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45
Productos Grasos (%)	0.4	-
Colorantes Artificiales	Negativo	

Requisitos fisicoquimicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991
**El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas*

El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, así: Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54)

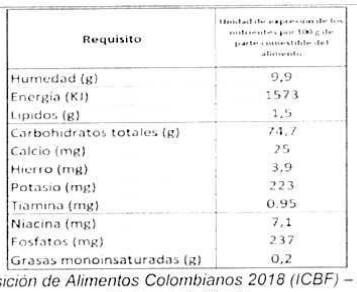
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--

Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno

	Requisitos Nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fólico cumpliendo con:

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO**

Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes y por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	9,9
Energía (KJ)	1573
Lípidos (g)	1,5
Carbohidratos totales (g)	74,7
Calcio (mg)	25
Hierro (mg)	3,9
Potasio (mg)	223
Tiamina (mg)	0,95
Niacina (mg)	7,1
Fosfatos (mg)	237
Grasas monoinsaturadas (g)	0,2

Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) – Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda

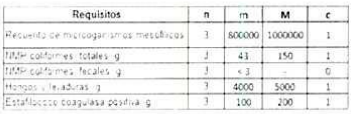
	Otras caracteristicas del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la, Resolución 2674 de 2013 y resolución 1407 de 2022. Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias, resolución 4393 de 1991, NTC 1055
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002257 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200001502 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes
	Empaque y/o Embalaje	Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP o PET/PE. Para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias. 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 requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente) ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación en BPM por el INVIMA, este certificado se requiere de planta de transformación o procesamiento de pastas alimenticias. ✓ 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:	**Febrero 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar. 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca especifica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad, de los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En requisitos nutricionales se indica que como mínimo el producto debe ser fortificado con dichos elementos. En otras características del producto se adiciona" las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000543 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000542 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificaciones se adiciona requisito Registro Sanitario.
6	Se modifica códigos SAP 200000542 pasta alimenticia fortificada tipo seco x Lb por SAP 200001502 y SAP 200000543 pasta alimenticia fortificada por 250 g por SAP 200002257.
7	En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en código se modifica código 200000543 por código 200002257, en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
8	Se actualiza información a formato PA-FO-75_V01. Se incluye en la descripción del producto el secado "a altas temperaturas", teniendo en cuenta su influencia en la calidad del mismo. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) para la Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda. Se ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo (variedad *Triticum Durum)*". Se retira el empaque Polietileno de baja densidad calibre 2, toda vez que no aplica para este producto y se deja "Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE.". *Cambios realizados por JPMR Jun/2022.*
9	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado BPM emitido por INVIMA y se deja de carácter voluntario
10	Se actualiza los requisitos microbiologicos: los requisitos establecidos por la resolucion 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO**

	 Requisitos: Recuento de microorganismos mesófilos; UMP coliformes totales /g; UMP coliformes fecales /g; Hongos y levaduras /g; Estafilococo coagulasa positiva /g n: 3; 3; 3; 3; 3 m: 600000; 41; < 3; 4000; 100 M: 1000000; 150; ; 5000; 200 c: 1; 1; 0; 1; 1 Parámetro: Mohos (^{20}) y levaduras; Escherichia Coli Caso: 2; NA Muestreo clase: 3; 3 n: 5; 5 c: 2; 0 m: 10^2 ufc/g; <10ufc/g M: 10^3 ufc/g; -- Requisitos microbiologicos según la resolucion 1407 de 2022 item 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno Se incluye en requisitos normativos la 1407 de 2022, NTC 1055, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias" Se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 de requisitos rotulado y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias Se agrega en **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** "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."
11	En Requisitos fisicoquimicos se incluye: El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, asi Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54). Cambios realizados por MCRG, Dic 2023.
12	Fecha de modificacion:17/01/2024 - Se grega el codigo SAP 200002603 - En presentacion de producto se agrega el codigo SAP 200002603 Pasta Alimenticia*Kg, lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logisiticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadmnistrativo N°01019122023. *Cambios realizados por DASR enero de 2024.*
13	Fecha de modificacion: 08/02/2024 - Se agrega en la tabla de versiones el cambio 11 que por error se habia omitido en el comité del mes de enero y los cambios de enero quedan en el numeral 12. - Se agregan todos los cambios que se habian realizado en el mes de Diciembre (En Requisitos fisicoquimicos se incluye: El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, asi: Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54) Cambios realizados por MCRG, Dic 2023). - En requisitos microbiologicos se retira el requisitos microbiologicos Mohos (^{20}) y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Lo anterior que esta solo aplica para prodcutos que contengan queso y/o relleno de queso Para la fecha (dia 18/01/2024) en la que se realizó el comité de FTP en atencion al memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logisiticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadmnistrativo N°01019122023, el ICBF no habia allegado las condiciones tecnicas de los prodcutos que componen las canastas, sin embargo el grupo tecnico recibe el 25/01/2024 las fichas tecnicas de ICBF para la revision y analisis, por lo que se hizo necesario convocar a comité, el cual se llevó a cabo el 09/02/2024, en el que se concluyo que de acuerdo a las condiciones y requisitos que establece el ICBF en sus producto, se haran fcihas tecnicas exclusivas para el contrato inter ICBF - se procede a eliminar codigo SAP 200002603 que corresponde Pasta Alimenticia*Kg y todo lo relacionado a este codigo en la Ficha Tecnica. Cambios realizados por DASR febrero 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	09 FEB 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzales.	09 FEB 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	09 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	09 FEB 2024	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO**

	Directora Abastecimientos Clase I	TE. Norma Silvana Montanchez Montenegro	09 FEB 2024	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	09 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	09 FEB 2024	

ESPACIO EN BLANCO

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		**AVENA SABORIZADA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002284 / SAP 200001713 / SAP 200000347
	Clasificación	AVENA
	Descripción del Producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar (o) panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisitos	**Límite máximo**
Humedad, en fracción de masa expresada como %	5.0
pH en producto reconstituido	4.2

Nota: los resultados obtenidos para el contenido de humedad se expresa en fracción de masa según el sistema internacional de unidades, le cual dice:

"fracción en nada de B, w_B: Esta cantidad se expresa frecuentemente

Requisitos fisicoquímicos tomados de la tabla 1 de la NTC 5767/2010

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Bacillus cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7.7 harinas y mezclas precocidas. Resolución 1407 de 2022.

	Requisitos Nutricionales	Ninguno.
	Otras características del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ). Se requiere en varios sabores.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AVENA SABORIZADA**

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5767/2010, NTC 2160 (Segunda Actualización), Resolución Ministerio Protección Social 2674 de 2013, Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio Protección Social 683 de 2012, Resolución Ministerio Protección Social 4506 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001713 Bolsa x 500 gramos. SAP 200000347 Tarro x 450 gramos. SAP 200002284 Bolsa x 250 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001713 Caja *24 Bolsas. SAP 200000347 Caja *24 Tarros. SAP 200002284 Caja *36 Bolsas o 48 Bolsas. SAP 200000347 Envase Plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, adicional película de seguridad protectora en la boca del tarro de grado alimenticio de primer uso. SAP 200002284 y SAP 200001713 Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil +LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 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 requiere una vida útil mínimo de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable 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. - Podrá presentar certificado BPM/GPM vigente (Proceso productivo de Avena) o HACCP vigente (Proceso productivo de Avena) y/o certificado ISO 9001 vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AVENA SABORIZADA**

1	Versión Inicial.
2	Se adiciona en ingredientes: se retiran las vitaminas y se coloca aditivos permitidos. Se incluye Códigos SIC 33975 presentación Tarro x 450gr. Se incluye en la descripción: Mezcla en polvo para preparar bebidas elaboradas a base de Avena. Se cambia la vida útil del producto de 24 meses a 12 meses. Se incluye en requisito de transporte /certificado favorable Vigente).
3	Se adiciona otra Estructura de empaque BOPP laminado de polietileno. Se incluyen nuevamente las vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc. Se cambia contenido de proteína de 10.2 a 9% y la humedad de 11.5 a 4 Max.
4	Se actualizan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la naturaleza del producto.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 2160 ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBNE CUMPLIR Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBE SOMETERSE LA HARINA DE AVENA PRECOCIDA PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro sanitario, permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando aplique) para garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. En Ingredientes se agrega como endulzante panela. Se retiran presentaciones por 180 gr, 200gr.
6	Inclusión Código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El manual de Buenas prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser certificado por la persona de calidad con Tarjeta Profesional. NOTA 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se adiciona certificación de calidad ISO 9000.
7	Se ajustan códigos y se retira presentación de tarro por 500 gramos. Se retira del rotulado: El rotulo del producto debe influir en el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
8	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00. Se retira códigos SIC donde se menciona. Se cambia clasificación de "cereal" a "AVENA" como se encuentra actualmente en clasificación Grupo Artículos en SAP Se cambia según NTC 2160 (Segunda actualización), requerimientos fisicoquímicos así: COMPONENTE VALORES Min Max a Requisitos Mínimo Máximo Se adiciona de donde se extrae la información de las Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 y Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 En otras características del producto se adiciona "La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ)". En requisitos normativos se adiciona NTC 2160 (Segunda actualización), se retira Decreto 3075 de 1997. En presentación del producto se adiciona la cantidad de bolsas o tarros que deben llegar por caja, para cada uno de los códigos SAP.
9	En otras características del producto se adiciona información del límite máximo de aflatoxinas en alimentos de acuerdo con la NTC 2160 y el nivel máximo de plaguicidas de acuerdo con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de Protección Social de plaguicidas.
10	Se modifica código SAP 200000345 avena saborizada bolsa*250g, por código SAP 200002284 avena saborizada bolsa * 250 g, se cambia código SAP 200000346 avena saborizada bolsa*500 g por SAP 200001713 avena saborizada bolsa.
11	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 14/10/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se modifica en material de empaque palabra "poli" por "Foil". Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". En vida útil se modifica la palabra "entrega" por "fabricación", También se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) y certificación HACCP (Proceso avena) como opción de entrega certificación BPM, y la certificación ISO 9001, se aparta como documento de entrega opcional.
12	Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran requisitos microbiológicos para avena precocida - NTC 2160 Tabla 2

Requisitos	*n*	*c*	*m*	*M*
Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	3	1	100	1 000
Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-
Deteccion e identificacion de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-
Recuento de bacterias aerobias mesofilas. (UFC/g)	3	1	5 000	20 000

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022. 7.7 Harinas y mezclas precocidas

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 Ufc/g	$2x10^3$ Ufc/g
Escherichia Coli	5	0	< 10 Ufc/g	---
Bacillus cereus	5	1	$3x10^2$ Ufc/g	10^3 Ufc/g
Salmonella Spp	5	0	Ausencia/25g	---

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AVENA SABORIZADA**

	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
13	Se corrije tabla de requisitos microbiologicos de la resolucion 1407 de 2022. En el requisitos Bacillus Cereus asi: REQUISITO | n | c | m | M Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10^4 Ufc/g | $2x10^4$ Ufc/g Escherichia Co | 5 | 0 | < 10 Ufc/g | --- Bacillus cereus | 5 | 1 | $3x10^3$ Ufc/g | 10^4 Ufc/g Salmonella Spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- REQUISITO | n | c | m | M Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10^4 Ufc/g | $2x10^4$ Ufc/g Escherichia Co | 5 | 0 | < 10 Ufc/g | --- Bacillus cereus | 5 | 2 | $3x10^3$ Ufc/g | 10^4 Ufc/g Salmonella Spp | 5 | 0 | Ausencia/25g |
14	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos, teniendo en cuenta que los requsitos exigios eran de materia prima y por ende no se garantiza el estado fisicoquimico del producto, por lo anterior queda asi: **ANTES** REQUISITO | MÍNIMO | MÁXIMO Acidos grasos libres en base seca (%) | - | - Humedad (%) | - | - Proteina (%) | 10.5 | - Cenizas (%) | - | - Cenizas (si se han adicionado minerales) (%) | - | - Grasas (%) | 6.0 | - Fibra cruda (%) | - | - Actividad enzimática | Negativa después de 15 min | - Referencia: Tabla 1 requisitos para avena precocida - NTC 2160 **DESPUES** REQUISITO | MÍNIMO | MÁXIMO Acidos grasos libres en base seca (%) | - | - Humedad (%) | - | - Proteina (%) | 10.5 | - Cenizas (%) | - | - Cenizas (si se han adicionado minerales) (%) | - | - Grasas (%) | 6.0 | - Fibra cruda (%) | - | - Actividad enzimática | Negativa después de 15 min | - Referencia: Tabla 1 requisitos para avena precocida - NTC 2160 Se agrega palabra mínimo en vida útil para dar claridad de que este producto puede tener mayor vida útil a 12 meses sin embargo se garantiza producto fresco, con la segunda condición del apartado vida útil. En presentación del producto se elimina de todas las presentaciones la palabra "mínimo". En requisito rotulado se agrega texto "las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". Se agrega NTC 5767/2010 en requisitos normativos Se dejan como opcional los atributos de calidad como HACCP, BPM/GPM, lo anterior obedece a que no son exigibles normativamente. *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Para la etapa precontractual, los oferentes deberán cumplir los siguientes requisitos técnicos habilitantes:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: El representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente la propuesta según sea el caso, debe suscribir el **formulario de especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento** que contendrá las fichas técnicas, con el cual se compromete a cumplir y mantener las especificaciones establecidas por la Entidad, durante la ejecución del contrato.

Nota: Las especificaciones técnicas descritas en el presente proceso **SON DE CARÁCTER OBLIGATORIO**, por lo tanto, será causal de rechazo, el NO ofrecimiento de alguna de ellas. (NO MODIFICAR, NO ADICIONAR Y NO SUPRIMIR) en el anexo correspondiente el cual debe estar firmado por el proponente.

FICHAS TÉCNICAS DEL FABRICANTE: El oferente aportará con su propuesta las fichas técnicas del fabricante de los productos o bienes a suministrar en cumplimiento del objeto del presente proceso de selección.

MUESTRA FÍSICA: Junto con la propuesta el oferente deberá aportar muestra física de cada uno de los productos objeto de suministro para que el evaluador técnico la confronte con las especificaciones técnicas de la Entidad y con las fichas técnicas del fabricante. La muestra física deberá ser entregada en la Carrera 7ª # No 21 a - 49 Barrio granada del Municipio de Girardot – Cundinamarca (**OFICINA DE CONTRATOS**), hasta el plazo máximo señalado en el Anexo No 01 – **CRONOGRAMA DEL PROCESO**.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES: El representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente la propuesta según sea el caso, debe leer y suscribir el documento de obligaciones del contratista y anexarlo junto con la propuesta. Con la firma de este documento, el oferente se entiende enterado de las obligaciones que debe cumplir durante la vigencia del contrato.

CERTIFICACIÓN TIEMPO DE RESPUESTA: El contratista deberá allegar certificación suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, en el cual manifieste estar en la capacidad de responder a las entregas de los productos hasta con plazo máximo de 20 horas hábiles una vez enviado el pedido, en razón a que por la naturaleza y el cumplimiento de la misión de la Entidad, se pueden presentar imprevistos que requieren ser atendidos para no entorpecer la logística de las diferentes unidades militares que se abastecen por medio de esta Regional.

RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: En cumplimiento de la Resolución 2674 del 2013, CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos, se requiere que el oferente presente **CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (APTO)** no mayor a doce meses de expedición del personal involucrado en el área de proceso y/o distribución y **CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**, así:

- En el caso del Productor o Fabricante, la certificación médica a aportar será la del personal involucrado en el área de producción y/o distribución de la empresa (mínimo TRES (3) OPERARIOS).
- En el caso de Comercializador o Distribuidor, la certificación médica es la del personal involucrado en el área de distribución y/o almacenamiento en el punto de acopio (mínimo TRES (3) OPERARIOS).
- En todo caso, este personal deberá estar incluido o reportado en la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes que el oferente haya aportado para acreditar el pago de la seguridad social y parafiscales.

NOTA 1: El personal aquí acreditado deberá ser distinto al acreditado en otros requisitos habilitantes.

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar este requisito si dentro de sus actividades tiene la producción o almacenamiento de alimentos.

PUNTO DE ACOPIO: El proponente deberá contar con mínimo un centro de acopio propio o alquilado ubicado en los departamentos de Tolima, Huila, o Cundinamarca. Se aclara que el Departamento de Cundinamarca no incluye el Distrito Capital Bogotá. Los centros de acopio deberán contar con su respectiva acta de inspección sanitaria con concepto favorable o favorable con requerimientos siempre y cuando la misma no afecte la inocuidad de los alimentos, expedida por el ente Municipal Departamental, Distrital o Nacional, (misma que no deberá ser superior a un año de expedición).

La oferta deberá allegarse con los documentos anteriormente citados, así:

- En caso de ser arrendatario deberá presentar copia del contrato de arrendamiento el cual deberá tener una antigüedad mínima de Dos (02) meses al cierre del proceso y una vigencia mínimo por dos (02) meses más al plazo de ejecución del futuro contrato; debe presentar certificado de libertad y tradición con expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la presentación de la oferta, en el que se demuestre que el arrendador es el propietario del inmueble. En caso de que el arrendador no sea el propietario del inmueble se deberá aportar documento que acredite su tenencia o posesión (del arrendador) sobre el inmueble.

- En caso de ser propietario deberá presentar el certificado de libertad y tradición a nombre del oferente, con una expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la presentación de la oferta.

- Acta de inspección sanitaria a nombre del proponente con concepto favorable o favorable con requerimientos siempre y cuando la misma no afecte la inocuidad de los alimentos, expedida por el ente Municipal Departamental, o Nacional, (misma que no deberá ser superior a un año de expedición).

NOTA 1: La entidad a través del evaluador técnico, se reserva la facultad de efectuar visita de inspección para validar la información acreditada, por lo tanto, el oferente deberá allegar con el presente requisito **REGISTRO FOTOGRÁFICO** del punto de acopio acreditado para el cumplimiento del mismo. En esta visita se podrá verificar la realidad material de todos los requisitos habilitantes y del cumplimiento de la resolución No. 2674 de 2013.

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin el procesamiento, elaboración, empaque o transporte de alimentos.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares a través de la jurisdicción de la regional Tolima Grande tiene la responsabilidad de alimentar un promedio de 9.000 hombres diariamente, los cuales se encuentran distribuidos en los departamentos de Cundinamarca, Huila y Tolima, a quienes se les debe garantizar la satisfacción de sus necesidades alimenticias y nutricionales; en cumplimiento de los diferentes contratos interadministrativos suscritos a la fecha. Por ende, la Entidad debe planear la forma en la cual se dará alcance a todas las necesidades descritas por los profesionales y técnicos encargados de CATERING (abastecimiento); previendo que dentro de la normal operación de las Fuerzas Militares se generan movimientos de tropa los cuales suelen presentar aumentos y disminución en los partes de personal atendidos por la entidad; por lo tanto, estas fluctuaciones deben ser mitigadas logísticamente y la forma que la Entidad tiene que mitigar estos riesgos es requiriendo que sus contratistas o proveedores cuenten con los respectivos centros de acopio para los productos del objeto contractual dando cumplimiento a los principios de la planeación de la contratación estatal.

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE LA PLANTA PROCESADORA en el caso de los fabricantes O SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO en el caso de los comercializadores expedida por el ente territorial competente (Municipal, Departamental, Distrital o Nacional) o la entidad de control correspondiente, según sea el caso, con concepto FAVORABLE; en caso de que el oferente no presente concepto favorable, la Entidad aceptará CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO, siempre y cuando no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor.

Nota. El Acta de Inspección Sanitaria requerida, a la fecha de presentación de la propuesta, debe contar con una expedición **NO MAYOR A DOCE (12) MESES**.

VIGENCIA ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA: El oferente debe aportar con su propuesta una certificación debidamente firmada en la cual se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato el ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA del o los establecimientos de comercio (almacenamiento, bodega) y de los vehículos.

REGISTRO SANITARIO O PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: El oferente debe aportar con su propuesta CERTIFICACIÓN DE REGISTRO SANITARIO O PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA debidamente firmado en el cual dejará constancia de la vigencia de los Registros Sanitarios (RSA) o los Permisos Sanitarios (PSA) o las Notificaciones Sanitarias (NSA) según el riesgo de los productos en salud pública, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 719 del 2015, o *certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria**, de acuerdo a lo establecido en las **ficha técnica** del siguiente producto:

- ARVEJA SECA VERDE
- PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO
- AVENA SABORIZADA

Nota: Para dar inicio a la ejecución del Contrato de Suministro el oferente adjudicatario deberá aportar los Registros Sanitarios (RSA) o los Permisos Sanitarios (PSA) o las Notificaciones Sanitarias (NSA) de los productos enlistados anteriormente, o la certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria*, de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica.

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

Certificación actualizada (AÑO 2024), 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 deimplementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea **MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE.** Dicha certificación **debe tener la evaluación de la vigencia inmediatamente anterior**.

Nota 01: Que de conformidad con lo señalado en la resolución 0312 de 2019 “Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST” y en cumplimiento a lo establecido en el artículo 26. “Desde de enero del año de 2020 en adelante, todos los sistemas de gestión de SST se ejecutarán anualmente de enero a diciembre o en cualquier fracción del año si la empresa o entidad es creada durante el respectivo año.
Nota 02: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente la documentación relacionada anteriormente.

RESOLUCIÓN 0312 DE 2019: De conformidad con lo establecido en la resolución N° 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** 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 con la normatividad vigente.

- **Certificado expedido por la administradora de riesgos laborales ARL,** en que **conste** que el oferente se encuentra **afiliado y activo** en la administradora de riesgos laborales.
- **Certificado de la Autoevaluación de los estándares mínimos** del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), **emitida por el ARL** con **fecha de la presente vigencia** y que contenga el **nivel de implementación del SG-SST.**
- **Plan de trabajo del SG-SST de la vigencia actual y del último año,** (de acuerdo al año de conformación de la empresa) debe estar firmado por el representante y por encargado del SG-SST.

Nota 01: La autoevaluación de la IMPLEMENTACIÓN DEFINITIVA DELSISTEMA DE GESTIÓN DEL SST DE ENERO DEL AÑO 2021 EN ADELANTE, debe haberse realizado en el mes de diciembre del 2021, o en su defecto en los meses siguientes**.**

Nota 02: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura)cada integrante debe acreditar individualmente este requisito**.**

ACCESIBILIDAD Y LOGÍSTICA: Certificación de Accesibilidad y Logística para la entrega de los productos, suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, con la cual garantiza el cumplimiento de los abastecimientos a las unidades militares de los productos objeto del presente proceso y las solicitudes extras que pudieran presentarse por parte de los catering ubicados en las diferentes unidades Militares sin afectar la operación de cada catering. Así mismo, debe certificar que se encuentra en condiciones de atender cualquier requerimiento sin importar la cantidad a cualquiera de las unidades militares.

PLAN DE SANEAMIENTO: El oferente deberá implementar cada uno de los programas del plan de saneamiento básico y realizar las capacitaciones necesarias al personal y así obtener resultados fructíferos. La calidad de los alimentos desde su producción, comercialización, preparación y consumo siempre será un tema de salud pública y de interés para todos, por ello, sea proponente singular o plural cada uno deberá acreditar lo siguiente:

- **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses anteriores a la fecha de cierre del proceso, que acrediten la ejecución del programa, anexando las fichas técnicas de los productos utilizados donde incluyan forma de uso, agentes, sustancias, concentraciones, tiempos de contacto.

- **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS:** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses anteriores a la fecha de cierre del proceso; que acrediten la ejecución del programa, además allegar certificación del destino final de los residuos de alguno de los dos últimos meses antes de la fecha de cierre del proceso, expedida por una empresa cuyo objeto social corresponda a dicha actividad económica.

- **PROGRAMA ANUAL DE CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE ROEDORES:** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses anteriores a la fecha de cierre del proceso; que acrediten la ejecución del programa. Certificación de fumigación de cualquiera de los últimos seis meses, la cual deberá ser expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial competente (anexar el acta del ente competente expedida a la empresa de fumigación).

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE: El proponente deberá allegar listado de UN (01) VEHÍCULO de transporte, relacionando si son propios o arrendados los cuales serán utilizados para la ejecución del proceso contractual, para este requerimiento debe allegar:

- ACTA O CERTIFICACIÓN expedida por el ente territorial, municipal, departamental, distrital o nacional (INVIMA) según sea el caso, a los vehículos transportadores con concepto favorable y/o favorable condicionado, siempre y cuando las mismas no afecten la inocuidad del producto, el acta o certificación NO PODRÁ TENER FECHA DE EXPEDICIÓN MAYOR A UN AÑO respecto de la fecha de cierre del proceso.
- Licencia de tránsito, SOAT, revisión técnico-mecánica, todos ellos vigentes.
- En caso de que los vehículos no sean de propiedad del proponente se deberá aportar copia del Contrato de arrendamiento de los vehículos ENLISTADOS con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y dos (2) meses más.
- Póliza de responsabilidad civil extracontractual para daños a terceros.
- Registro fotográfico (frontal, anterior y lateral) – debe observarse la placa y distintivos reglamentarios (transporte de alimentos).

NOTA 1: El proponente deberá dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículos 29, 30 y ss.

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito aquí citado, si dentro de sus actividades tiene como fin el transporte de alimentos.

CONDUCTORES: El oferente debe acreditar con su propuesta por los menos **un (1)** conductor que operará el vehículo relacionado para la ejecución del contrato, para este requerimiento debe allegar respecto del mismo los siguientes documentos:

- Licencia de conducción vigente e idónea para operar los vehículos relacionados.
- Certificado de aptitud médica para manipulación de alimentos (apto) con fecha de expedición no mayor a un año.
- Certificado de capacitación en manipulación de alimentos.

PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL: Para el cumplimiento del requisito debe adjuntar: 1. Documento debidamente firmado donde el proponente certifique el cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad vial y la Resolución 40595 de 2022, y 2. Plan anual de trabajo (vigencia 2024) para el cumplimiento del PESV, el cual identifique los objetivos, metas, responsabilidades, recursos, cronograma de actividades, firmado por el proponente y el responsable del Sistema de Gestión de SST.

NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del presente requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin la distribución y transporte de alimentos.

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

- Ley 09 de 1979.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 5109 de 2005 y demás reglamentaciones vigentes
- Decreto 1072 de 2015 y según fases de implementación de la resolución 0312/2019.
- Resolución 719 de 2015

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia técnica habilitante del proponente debe ser acreditada con contratos ejecutados y reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes RUP vigente y en firme relacionados con el objeto a contratar por un **valor igual o superior al 50% del presupuesto oficial**, e identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC, con alguno o algunos de los siguientes códigos hasta el tercer nivel:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	42	35	15	Arveja Seca
E	50	19	29	01	Pasta Sencilla o fideos
E	50	22	13	03	Almidón o harina comestible

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE PROPONENTE PLURAL – CONSORCIO, UNIÓN TEMPORAL Y/O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA

La experiencia del oferente plural (unión temporal o consorcio o promesa de sociedad futura) corresponde a la aportada por un integrante o a la suma de la experiencia que acredite cada integrante del proponente plural con contratos ejecutados y reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes RUP vigente y en firme, relacionados con el objeto a contratar; en todo caso la cuantía de la experiencia del proponente plural debe ser por un **valor igual o superior al 50% del presupuesto oficial,** identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC de alguno, algunos o todos de los códigos hasta el tercer nivel relacionados anteriormente.

En caso que un proponente acredite experiencia en un contrato como integrante plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

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

La ejecución del contrato se realizará mediante entrega del bien de acuerdo a la solicitud del supervisor designado por la coordinación de abastecimiento; las entregas se harán en el horario establecido para las de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio así:

ITEM	UNIDAD MILITAR		CIUDAD
01	**CADS**	Centro de Abastecimiento, Distribución y Servicio	Neiva-Huila
02			Girardot-Cundinamarca

FORMA DE ENTREGA: El suministro de los bienes contratados se efectuará **únicamente** en vehículos para transporte exclusivo de alimentos, donde el personal manipulador cuente con el uniforme y dotación propia para esta actividad, ya que éstos deben cumplir con las condiciones de higiene requeridas. Los vehículos para distribuir los productos solicitados deben cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad legal vigente para el manejo de los alimentos en el territorio colombiano: Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución

5109 de 2005 y demás reglamentaciones vigentes. Así mismo el contratista debe realizar la entrega de productos conforme a lo establecido en la ficha técnica.

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

NOTA 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande de común acuerdo con el contratista del presente proceso de selección, en caso de ser necesario podrá incluir más productos y/o lugares de entrega, siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

PLAZO DE EJECUCIÓN

Los bienes objeto del presente estudio, deben entregarse desde la fecha de perfeccionamiento y legalización del contrato hasta el día **treinta y uno (31) de marzo de 2025** y/o hasta que se agote el presupuesto oficial; la primera condición que ocurra.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial para la presente contratación es por el valor de NOVENTA Y DOS MILLONES DE PESOS **($92.000.000,00) m/cte.** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

DEPENDENCIA DE AFECTACIÓN	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-000-001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	$ 18.000.000,00
VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$74.000.000,00

NOTA: Se verifica previamente el Catalogo de Clasificación Presupuestal – CCP

FORMA DE PAGO PROPUESTA

2.3 FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande cancelará el valor del contrato de FORMA PARCIAL, de acuerdo con los requerimientos, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la radicación de los documentos para pago en las instalaciones de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, para lo cual debe anexar la siguiente documentación:

- Alta de la unidad de Negocio.
- Acta de recibo a satisfacción por entregas parciales del objeto contractual debidamente firmada por el administrador de la unidad de negocio, Supervisor del contrato y del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos, en caso de que el Contratista no asista a la entrega de los

bienes la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega de los bienes.

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

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

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

  Ejemplo: 15-20-00-012;015-003-2025;carlos.aya@agencialogistica.gov.co

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

- **El campo de observaciones de la factura debe contener:** #$, el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura; datos del contrato; y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según corresponda y terminar con #$

  Ejemplo: #$15-20-00-012;015-003-2025; carlos.aya @agencialogistica.gov.co#$

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

- Informe de supervisión

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

Nota 2: Las facturas que se presenten ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande con ocasión de la ejecución del contrato, NO SE PODRÁN ENDOSAR, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del contrato.

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

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

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

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales, proveyendo a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato, cumpliendo cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato.
- El contratista debe asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, asimismo restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad, o cuando se realicen modificaciones, adiciones o prórrogas. La Agencia Logística Regional Tolima Grande podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del Contratista.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.

- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del contrato. En caso de que el Contratista no asista a la entrega del bien la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega del bien.
- Cancelar sus obligaciones en seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y aportes parafiscales como cotizante y del personal que realice actividades de ejecución del contrato.
- El contratista No debe ofrecer pagos, halagos o dádivas a los funcionarios de la ALFM en ningún momento.
- Cumplir con las obligaciones laborales del personal a su cargo, y encontrarse al día en el pago con sus proveedores.
- El contratista asume los costos de transporte y demás ocasionados durante la ejecución del contrato.
- Entregar con la mayor diligencia y cuidado los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, cumpliendo con la ejecución del contrato en el lugar, (el personal y vehículos dispuestos para la ejecución del contrato deben cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para el ingreso a las unidades de negocio) fecha y horas establecidas por la Entidad.
- Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.
- Entregar productos frescos para evitar posibles intoxicaciones o enfermedades alimentarias y Adoptar todas las medidas necearías para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.
- El embalaje del producto y el producto mismo deberá estar acorde a la ficha técnica.
- Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto.
- Garantizar la entrega de los productos en las unidades de negocio indicadas sin importar el estado de la vía de acceso (terrestre); cada vehículo que ofrezca el contratista, debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Transito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.
- Radicar facturas cada vez que realice entregas de producto, cumpliendo con la fecha de radicación de las mismas, los requisitos legales y los establecidos por la Entidad.
- Facilitar la verificación de calidad y cumplimiento de fichas técnicas de los productos entregados, al supervisor o delegados de la Agencia Logística Regional Tolima Grande.
- El contratista debe realizar al finalizar el mes cruce de cuentas con el supervisor apoyado con el área de tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande.
- El contratista debe llevar control sobre la ejecución presupuestal del contrato ya que de llegar a suministrar productos que excedan el valor del contrato, la Agencia Logística Regional Tolima Grande **NO CANCELARÁ DICHOS VALORES.**
- Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, tales como aprobación del contrato, cargue de pólizas y cargue de facturas.
- El CONTRATISTA, se obliga a pagar todos los impuestos, tasas y similares que estén a su cargo y se deriven de la ejecución del presente contrato, de conformidad con la Ley que le sean imputables, por lo tanto, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, no aceptará reclamación

alguna por estos conceptos. En tal sentido el contratista debe cumplir con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y no cobrar valores adicionales.

- El contratista se obliga a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el presente contrato, los asuntos técnicos e instalaciones de las Fuerzas Militares conocidos por el contratista durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo.
- Estudiar y conocer el contenido total del estudio y documentos previos, aviso de convocatoria, proyecto de pliego y pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos a fin de dar cumplimiento con el objeto del proceso.
- Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que ejecute el cumplimiento del objeto contractual.
- Responsabilidad de Contratista (Persona Jurídica): A) Tener implementado un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. B) Asegurar las competencias de sus trabajadores en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. C) Cumplir las políticas, reglamentos, programas y estándares en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización.
- Responsabilidad de Contratistas (persona Natural): A) Cumplir las políticas, reglamentos y programas en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización. B) Procurar el cuidado integral de su salud. C) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada. D) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. E) Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, el Comité Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o la Administradora de Riesgos Laborales. F) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. G) Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. H) Practicarse un examen pre-ocupacional y allegar el certificado respectivo al contratante. El costo de los exámenes pre-ocupacionales será asumido por el contratista.
- Cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento, en la normatividad vigente y en el Manual del sistema de gestión de Seguridad y salud en el Trabajo para Contratistas Subcontratistas y Proveedores código GTH-MA- 05.
- El CONTRATISTA una vez se dé por perfeccionado el contrato debe allegar certificación con porcentaje de ejecución en los pilares del **PESV** acorde a la Resolución 1231 de 2016.
- El contratista debe hacer presentación de la factura electrónica validada previamente por la **DIAN** 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 como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.
- Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.
- Suministrar los productos o bienes relacionados en las fichas técnicas del fabricante y los registros sanitarios relacionados en la presentación de la oferta.
- Realizar exámenes microbiológicos a los productos objeto del contrato atendiendo los requerimientos del supervisor del contrato y de las fuerzas militares y policía en caso de ser necesario.
- Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance del mismo.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública.

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	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	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 adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento
3	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimiento 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 especificaciones técnicas	En el evento
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento 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 adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	Mensual
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratados	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios materiales y ambientales	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	Contra entrega
7	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	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

8	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	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
9	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Los efectos que pueden causar los productos en la salud de las personas o cambio en sus características sensoriales, organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos serán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario	Ocasiona la suspensión en el cumplimiento contractual	3	3	6	ALTO	CONTRATISTA	Establecer en el lugar de entrega del bien normas de BPM	2	2	4	BAJO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Mediante la delegación de un supervisor	Diario
10	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	Hurto de los bienes	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	2	3		MEDIO	SI	CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Número de riesgos a estimar	4
Valor del contrato	$ 92.000.000,00
Total estimación del riesgo	$ 53.286.671,36

Estimar

Reiniciar

Guardar reporte en formato pdf

Riesgo General	Observaciones	Probabilidad	Impacto	Estimación	Participación
Operacionales	Que el contratista no cuente con los medios necesarios para atender los abastecimientos en los	Bajo	Medio-Alto	$ 3.159.279,09	5,93%
Económico	que se presenten alzas en los precios del bien a contratar que afecten significativamente la entidad.	Alto	Alto	$ 44.517.422,12	83,54%
Operacionales	Que se presenten manifestaciones nacionales que impidan el normal abastecimiento a los comedores de tropa	Medio-Bajo	Medio-Bajo	$ 2.450.691,06	4,60%
Operacionales	Incumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el formulario de especificaciones tecnicas de obligatorio	Bajo	Medio-Alto	$ 3.159.279,09	5,93%

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comités estructuradores Técnico	CARLOS EDUARDO AYA YANGUMA	Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa

	Nombre	Cargo
Comités Evaluadores Técnico	JUAN SEBASTIAN DIAZ BONILLA	Profesional para Apoyo Seguridad y Defensa

	Nombre	Cargo
Supervisor (es)	PEDRO GONZALO CASAS ESPINEL	Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa

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. [X]

Girardot, 03 de marzo de 2025

No. 2025141210047033 ALRTO-CT-CTR- 14121

PARA: Dra. MARTHA EUGENIA CORTÉS BAQUERO
Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las Funciones de la Dirección General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

DE: PD. JESUS ANTONIO CORREA RAMIREZ
Coordinador Administrativo encargado de las funciones de Director Regional Tolima Grande

ASUNTO: Actualización del PAA – Regional Tolima Grande

Respetuosamente se solicita a la Sra. Abogada Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General de la ALFM, la autorización del ajuste al Plan Anual de Adquisiciones – 2025 para la Regional Tolima Grande, según el formato adjunto a la presente, y respecto de las siguientes necesidades:

Procesos Nuevos:

DESCRIPCIÓN	VALOR	JUSTIFICACIÓN
SUMINISTRO DE VIVERES SECOS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE.	$92.000.000	SE SOLICITA INCLUSIÓN DE NUEVO PROCESO DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN, SE REQUIERE PARA EL SUMINISTRO DE COMIDA CALIENTE EN LOS COMEDORES Y SUMINISTRO DE SECOS PARA UNIDADES MILITARES.

No. Solicitud de Pedido de SAP 0400009135

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados [ ]

Licencias [ ]

Permisos Ambientales [ ]

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	☐
VIVERES FRESCOS Y SECOS	
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas	X
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	☐
COMBUSTIBLES	
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas	☐
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)	☐
OTROS BIENES /SERVICIOS	
Fichas técnicas (si aplica)	☐
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)	☐

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

Elaboró: **ORIGINAL FIRMADO**
Nombre: Carlos Eduardo Aya Yanguma
Cargo Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa
Firma

Aprobó: **ORIGINAL FIRMADO**
Nombre: PD. Juan Sebastián Díaz Bonilla
Cargo: Coordinador Abastecimientos (E)
Firma: