ACEPTACION DE OFERTA

Número de Contrato	**015-009-2025**	**Fecha de contrato:** 19 de Marzo de 2025
Proceso de Selección No.	**015-011-2025**	
Entidad contratante	**AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE.**	
NIT	800. 117. 184-2.	
Contratista	**CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA NIT** 901.700.469-2 Representada Legalmente por la señora **MARINA ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES** identificada con C.C. No 43.154.813 de Medellín	
Teléfono	7295143. Dirección: Calle 19 No. 24 – 50 Oficina 305 Pasto – Nariño.	
Correo	alexandra.lizarazo@hotmail.com	
NIT	901.700.469-2	
Objeto contractual	**SUMINISTRO DE PROTEINA DE RES Y CERDO CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**	
Valor	**NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($ 92.500.000,00) Mcte,** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).	
Plazo de ejecución	**Treinta y uno (31) de marzo de 2025** y/o hasta que se agote el presupuesto oficial; la primera condición que ocurra.	

De conformidad a lo estipulado en el Decreto 1082 de 2015, Sub sección 5 articulo 2.2.1.2.1.5.2. y la Ley 1474 de 2011. artículo 94, se comunica la Aceptación de Oferta presentada por la señora **MARINA ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES** identificada con C.C. No 43.154.813 de Medellín - en calidad de representante legal del **CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA NIT 901.700.469-2**, en los siguientes términos y cláusulas.

CLAUSULAS:

1. **DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal **No. 5125 del 10 de Marzo de 2025,** por valor de **NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($ 92.500.000,00) Mcte,** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA), expedido por el líder de presupuesto de la Regional Tolima Grande, para la vigencia fiscal 2025, identificado con el siguiente rubro.

Dependencia	Posición catálogo de gasto	Fuente	Recurso	Situac.	Valor
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	Propios	20	CSF	$ 92.500.000

2. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** El CONTRATISTA debe hacer entrega del objeto contractual 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.

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

4. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** 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
1	CENAE	BASEN	Batallón de Apoyo y Servicios para el Entrenamiento Nacional	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
2		BICOL	Batallón de Infantería Aerotransportado No 28 Colombia	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
3		ESLAN	Escuela de Lanceros	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
4		EMSUB	Escuela Militar de Suboficiales Sargento Inocencio Chincá	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
5		FUDRA 1	Fuerza de Despliegue Rápido No 1	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
6	ESPRO	ESPRO	Escuela de Soldados Profesionales	Nilo-Cundinamarca KM 2 Vía Pueblo Nuevo
7	DECIMO TERCERA BRIGADA	BISUM	Batallón de Infantería N. 39 Sumapaz	Fusagasugá-Cundinamarca KM 4 Vía Arbeláez Vereda Guayabal
8	FUERZA AEREA	CACOM – 4	Comando Aéreo de Combate No 4	Melgar-Tolima KM 1 Vía Melgar – Bogotá
9		CACOM – 1	Comando Aéreo de Combate No 1	Puerto Salgar KM 5 Vía Medellín
10	BR-6	BASPC–06	Batallón A.S.P.C. No. 6 Francisco Antonio Zea	Ibagué – Tolima KM 5 Vía Boquerón Armenia
11		BICAI	Batallón de Infantería de Montaña No 17 GR José Domingo Caicedo	Chaparral-Tolima Calle 4 con Cra.15 Barrio Pueblo Nuevo
12		BIPAT	Batallón de Infantería No 16 Patriotas	Honda-Tolima Cra. 2 No. 2-22 Barrio Meseta el Triunfo
13	BR-9	BASPC No. 9	Batallón de ASPC No. 9 Cacica Gaitana	Neiva – Huila Cra. 16 No. 21 Batallón Tenerife
14		BIMAG	Batallón de Infantería No. 27 Magdalena	Pitalito – Huila KM 5 Vía Bruselas

15		BIPIG	Batallón de Infantería No. 26 Cacique Pigoanza	Garzón – Huila KM 7 Vía Miraflores
16		BITER - 9	Batallón de Instrucción y Entrenamiento No.9	La Plata – Huila KM 2 Vía Inza la Plata

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

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

5. **VALOR ACEPTADO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta es por el valor total del presupuesto oficial, esto es la suma de **NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($ 92.500.000,00) Mcte,** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA) y los precios aceptados son los relacionados a continuación.

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA (1)	VALOR IVA (2)	VALOR TOTAL UNITARIO (1+2) = 3
1	CADERA DE RES presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	28.000	0	28.000
2	SOBREBARRIGA presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	24.600	0	24.600
3	CARNE PICADA DE RES: presentación en bolsa de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 kilo de acuerdo a solicitud de la regional	KL	24.000	0	24.000
4	CARNE MOLIDA DE RES: presentación en bolsa de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 kilo de acuerdo a solicitud de la regional.	KL	19.500	0	19.500

5	COSTILLA DE RES: presentación de mínimo 6 kilos 40 porciones entre 150 a 170 gramos	KL	18.100	0	18.100
6	MONDONGO (CALLO. PANZA): en trozos de peso entre 5 a 10 gramos. en bolsa de mínimo 1 kilo	KL	16.600	0	16.600
7	CENTRO DE PIERNA DE CERDO. presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	23.900	0	23.900
8	TOCINO NO CARNUDO corte de 60 a 80 gramos bolsa de 5 kilos	KL	12.900	0	12.900

Nota 1: La presente oferta incluye el transporte y todos los gastos adicionales en los que pueda incurrir el Contratista para efectuar la entrega del bien de conformidad con el lugar de entrega. la periodicidad y demás requerimientos del supervisor del contrato.

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

NOTA: PERTENECE A REGIMEN COMÚN.

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

6. **FORMA DE PAGO:** La AGENCIA LOGÍSTICA La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande cancelará el valor del contrato de FORMA PARCIAL, de acuerdo a 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;015-009-2025;juan.diaz@agencialogistica.gov.co
  NOTA: Recuerde: En el asunto del correo NO debe incluir los símbolos #$(esto aplica únicamente para el cuerpo de la factura), ni debe dejar espacios al inicio o final del texto.
- **El campo de observaciones de la factura debe contener:** #$, 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: #$15-20-00-012;015-009-2025; juan.diaz@agencialogistica.gov.co#$
- 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

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

- Nombre — CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA
- NIT — 901.700.469-2
- Entidad Financiera — BANCO DAVIVIENDA
- Número de Cuenta — 106869995469
- Tipo de Cuenta — CORRIENTE

La **AGENCIA LOGÍSTICA,** 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 o no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

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

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

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las

apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).

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

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

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

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

a. **CUMPLIMIENTO:** Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($9.250.000.oo) M/CTE.**, equivalente al Diez por ciento (10%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y Seis (06) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

b. **CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS:** Por la suma de **CUARENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($46.250.000.oo) M/CTE,** equivalente al Cincuenta por ciento (50%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y Tres (03) meses más, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato o sus modificaciones. En todo caso el contratista debe responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos.

c. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Por la suma de **CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($4.250.000.oo) M/CTE.**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

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

PARÁGRAFO SEGUNDO: El Contratista debe cumplir con la obligación de publicar las pólizas de la aceptación de oferta en SECOP II, realizar la aprobación del contrato y de sus modificaciones, para la respectiva aprobación por parte de la Entidad, para cumplir con los efectos de legalización y perfeccionamiento en la plataforma SECOP II. La no publicación no permite la habilitación de los formularios para dar comienzo a la etapa de Ejecución y Seguimiento. Esta obligación también debe incluir la etapa de ejecución y seguimiento en la cual cuando se genere alguna modificación, el contratista debe publicar las pólizas modificadas y aprobar modificatorios.

PARÀGRAFO TERCERO: El CONTRATISTA se obliga con la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados por la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente. RESTABLECIMIENTO O

AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al CONTRATISTA restablecer el valor inicial de la garantía. Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al CONTRATISTA ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

8. **OBLIGACIONES:** Son las estipuladas en el Anexo No. 2 Obligaciones del **CONTRATISTA**, en las Especificaciones técnicas de la Contratación de mínima cuantía No. 015-011-2025, y además las siguientes:

- Ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales, proveyendo a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato, cumpliendo cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato.
- El contratista debe asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, asimismo restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad, o cuando se realicen modificaciones, adiciones o prórrogas. La Agencia Logística Regional Tolima Grande podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del Contratista.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del contrato. En caso de que el Contratista no asista a la entrega del bien la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega del bien.
- Cancelar sus obligaciones en seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y aportes parafiscales como cotizante y del personal que realice actividades de ejecución del contrato.
- El contratista No debe ofrecer pagos, halagos o dádivas a los funcionarios de la ALFM en ningún momento.
- Cumplir con las obligaciones laborales del personal a su cargo, y encontrarse al día en el pago con sus proveedores.
- El contratista asume los costos de transporte y demás ocasionados durante la ejecución del contrato.
- Entregar con la mayor diligencia y cuidado los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, cumpliendo con la ejecución del contrato en el lugar, (el personal y vehículos dispuestos para la ejecución del contrato deben cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para el ingreso a las unidades de negocio) fecha y horas establecidas por la Entidad.
- Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.
- Entregar productos frescos para evitar posibles intoxicaciones o enfermedades alimentarias y Adoptar todas las medidas necearías para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.
- El embalaje del producto y el producto mismo deberá estar acorde a la ficha técnica.
- Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto.
- Garantizar la entrega de los productos en las unidades de negocio indicadas sin importar el estado de la vía de acceso (terrestre); cada vehículo que ofrezca el contratista, debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Transito

y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.

- Radicar facturas cada vez que realice entregas de producto, cumpliendo con la fecha de radicación de las mismas, los requisitos legales y los establecidos por la Entidad.
- Facilitar la verificación de calidad y cumplimiento de fichas técnicas de los productos entregados, al supervisor o delegados de la Agencia Logística Regional Tolima Grande.
- El contratista debe realizar al finalizar el mes cruce de cuentas con el supervisor apoyado con el área de tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande.
- El contratista debe llevar control sobre la ejecución presupuestal del contrato ya que de llegar a suministrar productos que excedan el valor del contrato, la Agencia Logística Regional Tolima Grande **NO CANCELARÁ DICHOS VALORES.**
- Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, tales como aprobación del contrato, cargue de pólizas y cargue de facturas.
- El CONTRATISTA, se obliga a pagar todos los impuestos, tasas y similares que estén a su cargo y se deriven de la ejecución del presente contrato, de conformidad con la Ley que le sean imputables, por lo tanto, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos. En tal sentido el contratista debe cumplir con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y no cobrar valores adicionales.
- El contratista se obliga a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el presente contrato, los asuntos técnicos e instalaciones de las Fuerzas Militares conocidos por el contratista durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo.
- Estudiar y conocer el contenido total del estudio y documentos previos, aviso de convocatoria, proyecto de pliego y pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos a fin de dar cumplimiento con el objeto del proceso.
- Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que ejecute el cumplimiento del objeto contractual.
- Responsabilidad de Contratista (Persona Jurídica): A) Tener implementado un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. B) Asegurar las competencias de sus trabajadores en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. C) Cumplir las políticas, reglamentos, programas y estándares en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización.
- Responsabilidad de Contratistas (persona Natural): A) Cumplir las políticas, reglamentos y programas en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización. B) Procurar el cuidado integral de su salud. C) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada. D) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. E) Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, el Comité Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o la Administradora de Riesgos Laborales. F) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. G) Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. H) Practicarse un examen pre-ocupacional y allegar el certificado respectivo al contratante. El costo de los exámenes pre-ocupacionales será asumido por el contratista.
- Suministrar los productos o bienes relacionados en las fichas técnicas del fabricante y los registros sanitarios relacionados en la presentación de la oferta.
- Realizar exámenes microbiológicos a los productos objeto del contrato atendiendo los requerimientos del supervisor del contrato y de las fuerzas militares y policía en caso de ser necesario.
- Mantener las condiciones o requisitos mínimos establecidos en la invitación pública.
- El contratista comercializador deberá adquirir por lo menos el 30% de los productos objeto de suministro a pequeños productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas.
- Los productores y comercializadores de los productos locales agropecuarios en el mercado de compras públicas de alimentos tienen la obligación de ejecutar y operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, participando en los espacios de articulación que se definan en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020 "Por la cual se establecen mecanismos para

promover la participación de los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".

- Aportar mensualmente *Documento equivalente electrónico, tiquete de máquina registradora con sistema POS* o *facturas electrónicas de venta* o en su defecto si el vendedor no está obligado a expedir factura electrónica aportar el(los) documento(s) equivalente(es) electrónico(s)[1] de las compras realizadas a pequeños productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas.
- Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance del mismo.

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

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

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

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

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

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

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

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

12. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150

[1] Resolución No. 167 del 30 de diciembre de 2021.

de 2007, 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. **PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá dentro de los quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontar de las sumas que se le adeuden. De no existir tales saldos a su

favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá obtener el pago de la multa y de la pena pecuniaria mediante una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

PARÁGRAFO: Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida.

Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

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

18. **CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

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

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

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

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

En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por

terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de ésta comunicación y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes.

Evento en el cual el **CONTRATISTA,** se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto del proceso contractual.

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

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

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

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

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

a. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.
b. Registro presupuestal.
c. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el CONTRATISTA, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

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

Atentamente,

PD. JESÚS ANTONIO CORREA RAMÍREZ
Coordinador Área Administrativa encargado de las funciones de Director de la Regional Tolima Grande
Ordenador del gasto

ELABORÓ Y REVISÓ: ADRIÁN DAVID ULISES SEGURA CALDERÓN
PD. COORDINADOR GRUPO CONTRATOS

ANEXO 1

El contratista debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas para el **SUMINISTRO DE PROTEINA DE RES Y CERDO CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE:**

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

FICHA TÉCNICA

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CÓDIGO SAP
1	CADERA DE RES presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	200001441
2	SOBREBARRIGA presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	200001442
3	CARNE PICADA DE RES: presentación en bolsa de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 kilo de acuerdo a solicitud de la regional	KL	200001638
4	CARNE MOLIDA DE RES: presentación en bolsa de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 kilo de acuerdo a solicitud de la regional.	KL	200001444
5	COSTILLA DE RES: presentación de mínimo 6 kilos 40 porciones entre 150 a 170 gramos	KL	200001458
6	MONDONGO (CALLO, PANZA): en trozos de peso entre 5 a 10 gramos, en bolsa de mínimo 1 kilo	KL	200001437
7	CENTRO DE PIERNA DE CERDO: presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 a 130 gramos	KL	200001708
8	TOCINO NO CARNUDO corte de 60 a 80 gramos bolsa de 5 kilos	KL	200001545

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

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

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

También debe reportar el siguiente parámetro

Parametro	Minimo	Maximo
pH	5,4	6

REQUISITOS ESPECIFICOS — El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el analisis de laboratorio

Requisitos Microbiológicos	PARAMETROS	Minimo	Máximo
	Recuento Cel. Mesofilos		100
	E. coli O157: H7	Ausencia	
	Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2838 de 2015

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

Continua Ficha Tecnica de Producto ...

CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA

	competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con el Decreto 2015 del 2023 la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05 Decreto 1500 de 2007 Min Protección Social No 240 de 2013 Decreto 1375 de 2013 Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan
Presentacion del Producto	• SAP 200001681 Lomo de brazo de res • SAP 200001636 Bola de brazo de res • SAP 200001704 Lomo de aguja de res • SAP 200001680 Lomo ancho (chalá) de res • SAP 200001637 Bola de pierna de res • SAP 200001701 Centro de pierna de res • SAP 200001441 Cabeza de res • SAP 200001700 Bola de res
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional se requiere el producto así • En presentacion de minimo 5 kilos con 40 porciones entre 120 gramos a 130 gramos. o • En presentación posta de minimo 1 kilogramo sin porcionar Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso
Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia y desinfectada las porciones deben estar abiertas sin presencia de hueso o agua sangre etc y en cajas de carton corrugado para empaque de productos carnicos de 57 2 x 38 1 x 6 aprox con tapa superior y ventilacion lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire maximo de 20 Kg
Rotulado	Para los productos que requieran transporte multimodal se deben embalar en cavas de icopor capacidad entre 20 a 50 Kg para garantizar la cadena de frio y demas condiciones de calidad hasta su destino final El producto debe estar rotulado segun la Resolucion del Min de la Protección Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida util del producto condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida util minima de diez (10) dias en condiciones de refrigeración o minimo de treinta (30) dias en condiciones de congelacion
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehiculo cerrado con Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art 13. Decreto 2016 articulo 9 para su cumplimiento a la normatividad establecido para este fin Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolucion 2019049081 de 2019

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

	Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medicion de temperatura El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotacion completa para la entrega del producto Para el transporte de carnes y productos carnicos comestibles los vehiculos empleados deberan garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10 C a -18 C Este no debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposicion adulteracion o falsificacion garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debera acreditar - Resolucion de Autorizacion sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2015 y Resolucion Invima 2019064908 de 2019 - Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte - La implementación del Sistema HACCP sera de caracter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional desposte despresé y acondicionadores de carne y productos carnicos comestibles. Dicha certificacion sera otorgada por el INVIMA y tendra una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedicion siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TECNICOS DEL PRODUCTO
1	Se realizan las Fichas Tecnicas de Productos Carnicos Bovinos Corte Hueso para asar freir (parte de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Cadera) correspondiente al cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos especificos y normativos aplican para todos los productos las diferencias se presentan en el ingreso de los cortes y porciones con relacion a la descripcion tipo de grasa, toda vez que los productos carnicos contengan un porcentaje de grasa de acuerdo a su tolerancia.
2	Se establecen los Requisitos Fisicoquimicos y microbiologicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolucion 2990 de 2017, toda vez que los requisitos impuestos aplican para los cortes asi:

Requisito	Valor
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad	55	70
Grasa	-	20
Proteina	15	

Parametro	Valor	Valor
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli Generica		100
[illegible]	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Continua Ficha Técnica de Producto ...

CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA

[illegible] requisito de Otras características del producto se retira: La carne debe provenir de plantas de [illegible] y se incluye: El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos [illegible]

[illegible] la presentación del producto se agrega [illegible] en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos [illegible] Con tapa abatible. De ventilación lateral que permita la adecuada circulación de flujo de aire [illegible] que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.
Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo [illegible] Favorable con Requerimientos [illegible] El vehículo [illegible] identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10 °C a -18 °C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
[illegible] se retira en el Artículo 40
Se ajustan las certificaciones de Proveedor así: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria [illegible] del INVIMA. El proveedor podrá presentar Certificación HACCP.
Se actualiza el contenido a nuevo formato FA-FO 75 Versión 00. Los códigos se actualizan teniendo en cuenta [illegible] códigos en Sistema SAP y ERP ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP se cambia Carne Bovina a carne de [illegible]
Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parametro	Mínimo	Máximo	Parametro	Mínimo	Máximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]			[illegible]	[illegible]	
[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible] Tabla de composición alimentos ICBF – 20[illegible]

También debe cumplir con:
[illegible]

En [illegible] se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP así:

- El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos.
- [illegible] presentar en bolsa de mínimo 1 kilogramo sin porcionar.

[illegible]

3 [illegible]

En presentación del producto se retira la palabra "refrigerado" y se adiciona la condición [illegible]

En condiciones de transporte y almacenamiento. Se adiciona: Para producto refrigerado.
Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10 °C a -18 °C) para los casos que requieran transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado [illegible] debe tener una temperatura entre -10 °C a -18 °C".
[illegible] condiciones de empaque se adiciona: [illegible] Bolsa de mínimo 1 kg sin porcionar.
[illegible] de Rotulado se adiciona requisito: La etiqueta deberá contener como mínimo: [illegible] fecha de vencimiento, número de corte. Establecer la vida útil del producto y condiciones de [illegible]
[illegible] se adiciona: El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida útil [illegible] días a temperatura de congelación -18 °C.

4 [illegible] certificaciones se retira [illegible] o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional de INVIMA.
Se adiciona requisito: Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100[illegible]
Se adiciona: El proveedor podrá presentar Certificación HACCP expedida por la autoridad competente [illegible] comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados [illegible] autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada [illegible] que garanticen el mantenimiento de la misma.
Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019[illegible] de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria [illegible] inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para [illegible] autorización definitiva dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019[illegible] [illegible] Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 [illegible] Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: El sacrificio debe ser realizado en [illegible] Frigorífico Nacional, el cual se verificará con los demás certificados solicitados. Se cambia Los comercializadores [illegible] entregar carne adquirida de proveedores por: El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores.

5 Se actualiza gramajes de los productos de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación [illegible] gramajes [illegible] en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.

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

Se actualiza el formato V.01 se actualizan los requisitos habilitantes de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Compras por montos ICBF – 2018

Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador Comercializador y se incluye en ítem características del producto: *El producto debe ser elaborado en Plantas o Empresas Nacional donde se realice el sacrificio de los animales, cuenta y Establecimiento de carnes que deben ser seguros, de procedencia que se encuentren autorizados y vigilados sobre la actividad Sanitaria competente y que hayan cumplido el protocolo de Temperatura establecido para el consumo de animales que garanticen el mantenimiento de la cadena*

6 Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto

Se retira y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem

Se retira con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por Autoridad Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin teniendo en cuenta la normatividad vigente

Se ajustar y complementar las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador Comercializador incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da acorde a la solicitud de la certificacion HACCP

7 Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP indicando que no es de obligada obligatoriedad dicha certificación

Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador Comercializador en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP expedida por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, indicando que solo se certificará los sistemas HACCP a las plantas de cárnicos y pescados (donde se procesa la materia prima de interés comercial). Teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así:

8 "Certificado HACCP: Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la Autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte" Se ajusta el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta debera contener como mínima fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Fabricante la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad

9 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se retira: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2016041871 de 2016

En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones se ajustado a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolucion 2019034981 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones Se retira de la Resolucion Sanitaria la palabra definidas

10 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2118 de 2023

En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empacadores deberán garantizar la cadena de frio del alimento de acuerdo a lo establecido según el decreto 2118-23

En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador Comercializador se retira el texto Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP sera de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría mediana, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación sera otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron lo anterior segun el decreto 2118-23 Cambios realizados por MCPG el 06 de Diciembre de 2023

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Dpt. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 D[illegible]	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Danery Alexandra Sanchez Rojas	[illegible]	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing. Alm. Liseth Paola Garcia Avendaño	[illegible] Dic. 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind. Fabian Ernesto Pongute Castro	20 D[illegible]	

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

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

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO	Código PA-FO-75				
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 6			
	Fecha	26	03	2021	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

REQUISITOS GENERALES

Código	200001685 / 200001699 / 200001639 / 200001702 200001703 / 200001442 / 200001445
Clasificación	CARNE DE RES
Descripción del Producto	Piezas individuales limpias libres de materia fecal, coágulos de sangre olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar sudar de pecho paletero, muchacho cogote, morrillo sobrebarriga, morrillo, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res
Ingredientes	No Aplica

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se reportaran en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71.0	5.7	21.8
Carne Semigrasosa de Res	67.0	15.1	21.6

También debe reportar el siguiente parámetro

Parametro	Mínimo	Máximo
pH	5.4	6.1

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parametros que se reportaran en el analisis de laboratorio:

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli/Gramos		100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras caracteristicas del producto

El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras trozos plásticos vísceras no comestibles sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res Min Proteccion Social No 240 de 2013 o aquella que la sustituya o reemplace

El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validará con los demás certificados solicitados

El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria

Continua Ficha Técnica de Producto ...

CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 la Resolución Ministerio Proteccion Social No 5109/05 Decreto 1500 de 2007 Res. Min Proteccion Socia. No 240 de 2013 Decreto 1500 de 2007 Resolución Invima 2019040981 de 2019 y las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan
	Presentacion del Producto	SAP 200001696 Pecho SAP 200001699 Paletero SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho) SAP 200001707 Cogote SAP 200001703 Murillo SAP 200001442 Sobrebarriga SAP 200001445 Morrillo
		Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la empresa se requiere el producto así • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 100 gramos a 130 gramos. o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo sin porcionar
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO		Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o polipropileno grado alimentario y primer uso
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia y desinfectada las porciones deben estar abiertas sin presencia de hueso agua sangre etc o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 5 aprox con tapa abatible con ventilacion lateral que permita la adecuada circulacion del aire con maximo de 20 Kg
		Para los productos que requieran transporte refrigerado se deben embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) para garantizar la cadena de frio y demas condiciones de calidad hasta su descongelar
	Rotulado	El producto debe estar rotulado segun la Resolucion del Ministerio de Proteccion Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida util del producto condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida util minima de diez (10) dias en condiciones de refrigeración (0 a 4 C) El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias en condiciones de congelacion (-18 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehiculo cerrado con Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art 13 Decreto 2016 articulo 9 en cumplimiento a la normatividad establecida para este fin Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo a la

Continua Ficha Técnica de Producto ..

CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	11 de la Resolucion 2019049081 de 2019 Vehiculo dotado con unidad de refrigamiento y equipos de Medición de temperatura El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotacion completa para la entrega del producto Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehiculos empleados deberan garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18 C Este no debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposición adulteracion o falsificacion garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega El proveedor debera acreditar • Resolucion de Autorizacion sanitaria y Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones dentro del marco del Decreto 1075 de 2015 y Resolución invima 2019049081 de 2019 • Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte • La implementación del Sistema HACCP sera de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional despostes deshuese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles Dicha certificacion será otorgada por el INVIMA y tendra una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedicion siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS DE REQUISITOS TECNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial se unifican las Fichas Técnicas de Productos Cárnicos Bovinos Carne para estofar o sudar de los cortes como posterior pecho pastero correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res toda vez que los requisitos aplicables y la actividad objeto aplica para todos los productos los Mercancías se presentan en el nombre de los cortes y no en
2	De la calidad de la descripción grasa toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza De acuerdo a los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2906 de 2007 y Resolución 2310 de 2019 toda vez que los requisitos inicialmente aplicar para los derivados de

Requisito	Valor
pH (a 25°C)	[illegible]
Formol	Negativo
Bases volátiles	Máximo 30 mg/100 g

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

Continua Ficha Tecnica de Producto

CARNE PARA ESTOFAR SUDAR

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo

Parámetro	Mínimo	Máximo

1

2

3

4

5

Continua Ficha Técnica de Producto ..

CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

6

7

8

9

10

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Dietr. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez		
Reviso	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Agro. Danery Alexandra Sanchez Rojas	2 8 DIC 2024	
Comite Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing. Agro. Gisella Paola Garces Avendaño		
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeacion e Innovación Institucional	Ing. Ind. Fabian Ernesto Pulgarin Castro	2 8 DIC 2024	

Continua Ficha Técnica de Producto ...

CARNE PARA ESTOFAR. SUDAR

	Jefe Área Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	
Aprobo	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO

AGENCIA LOGÍSTICA

TITULO

FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Codigo PA-FO-75

Version No 01 Página 1 de 6

Fecha 26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR

	Codigo	200001638 / 200001444
	Clasificacion	CARNE DE RES
REQUISITOS GENERALES	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias libres de materia fecal coagulos de sangre olor y caracteristicos de la carne de res fresca color rojo intenso textura blanca firme al tacto y superficie sin babosidad Carne para estofar o sudar de los cortes como muchacho pecho paletero lagarto morrillo cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res Carne 80/20 (porcion de carne / grasa)
	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros que se reportaran en el analisis de laboratorio

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Sobrebarriga de Res	71.0	5.7	21.8
Carne Sobrebarriga de Res	62.0	15.1	21.6
Carne Sobrebarriga molida de Res	66.5	12.7	20.6

REQUISITOS ESPECIFICOS		También debe reportar el siguiente parametro

Parametro	Minimo	Maximo
pH	5.4	6.1

	Requisitos Microbiologicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros que se reportaran en el analisis de laboratorio

PARAMETROS	Minimo	Maximo
Escherichia Coli Generica		10
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Res. Min. Salud y Protección Social 2310 de 2015

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

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

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto a entregar debe ser adquirido de establecimientos que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2012 de Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05 Decreto 1500 de 2007 Res. Min Protección Social No 240 de 2013 Decreto 1500 de 2007, Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen adicionen o sustituyan
EMPAQUE Y EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001638** Carne picada de res de los cortes muchacho paletero lagarto morrillo cogote y murillo piezas de 2.5 cm a 5 cm aproximadamente similar a un cubo **SAP 200001444** Carne molida de res de los cortes muchacho paletero lagarto morrillo cogote y murillo debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino LA CARNE DEBE SER Magra sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80% Se requiere el producto en presentación picada o molida en bolsas de 1 kilos o en presentación de mínimo 1 Kg de acuerdo a la solicitud de la Regional Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o polímero de uso alimentario y primer uso Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica previamente desinfectada sin presencia de hielo o agua sangre etc o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa superior De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del producto con peso máximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte refrigerado se deben embalar en cajas de icopor capacidad máxima de 25 Kg para garantizar la cadena de frio y demas condiciones de calidad hasta su destino final No debe estar empacado al vacio
	Rotulado	El producto debe estar rotulado segun la Resolucion del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta debera contener como mínimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del ítem Establecimiento del producto condiciones de conservacion e información que permita la trazabilidad
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida util mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 C) El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-18 a -20 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2019041671 de 2019 Art 13 Decreto 2016 artículo 5 en cumplimiento de la normatividad establecida para este ítem Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al Art 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Monitoreo de temperature El vehículo debera estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TECNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial: se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos [illegible], Carne [illegible] y carne molida. Carne para estofar o sudar de los cortes como muchacho, pecho, paletero, [illegible], morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. Se [illegible] de la descripción [illegible] toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015 toda vez que [illegible] aplican para los [illegible] así:
2	[illegible]

Requisito	Valor
[illegible]	[illegible]
[illegible]	Negativa
[illegible]	[illegible]

Parametro	Minimo	Máximo
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	
[illegible]		
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	

PARAMETROS	Minimo	Maximo
Escherichia Coli (Genérica)		100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella [illegible] 25g	Ausencia	

[illegible] requisito de Otras características de calidad [illegible]

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

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo

3

4

5

5

Pág. 29 de 48

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

7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP aclarando que no es de obligatoriedad [illegible]
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Manufacturador / Comercializador en línea con lo establecido en la Resolución 2016034320 [illegible]
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta debera contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, siempre del lote [illegible]
10	Se ajusta en el ítem de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019034320 [illegible]

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez González	[illegible]	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Lorery Alexandra Sanchez Rojas	[illegible]	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing. Alim. Paola Garcia Avendaño	[illegible]	
Comité Asesor de Fichas Tecnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Jose Ernesto Peñaloza Castro	[illegible]	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montalvo Montenegro	[illegible]	
	Secretario General (E)	C.P. Santiago Manuel Rojas Rodriguez	[illegible]	
Aprobo	Director General	Coronel Carlos Augusto Moraes Hernandez	[illegible]	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES

TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código **PA-FO-75**

Versión No **01** Página 1 de 6

Fecha 26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE	**COSTILLA DE RES**
REQUISITOS GENERALES – Código	SAP 20000 458
REQUISITOS GENERALES – Clasificación	CARNE DE RES
REQUISITOS GENERALES – Descripción del Producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácica
REQUISITOS GENERALES – Ingredientes	No Aplica
REQUISITOS GENERALES – Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se reportaran en el análisis de laboratorio

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

También debe reportar el siguiente parámetro

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

REQUISITOS ESPECIFICOS – Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se reportaran en el análisis de laboratorio

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

REQUISITOS ESPECIFICOS – Requisitos Nutricionales: No Aplica

REQUISITOS ESPECIFICOS – Otras características del producto

La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma

Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coagulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad

El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional el cual se validara con los demás certificados solicitados

REQUISITOS NORMATIVOS

El producto debe cumplir con el Decreto 2015 de 2023 la Resolución Ministerio Protección Social No 5109.05 Decreto 1500 de 2007 Res Min Protección Social No 240 de 2013 Decreto 1975 de 2015 /

Continua Ficha Tecnico de Producto . .

COSTILLA DE RES

		Resolucion [illegible] 2019 o las normas que [illegible] adicionen o sustituyan
	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de mariposa El [illegible] porción sea entre 150 a 170 gramos (carne más hueso) o en presentación posta de aproximo 1 kilogramo sin porcionar segun requerimiento de la Regional Para dar cumplimiento a requerimiento de proteina exigida de [illegible] de parte comestible cada porcion debe contar con una [illegible] aproximada de [illegible] entre 110 gr a 124 gr por porción Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimenticio de primer uso
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia, desinfectada sin presencia de hielo agua sangre etc o en cajas de carton corrugado para el empaque de productos carnicos con tapa abierta (De ventilacion lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire) Maximo de 20Kg
	Rotulado	Para los productos que requieran transporte multimodal se [illegible] embalar en cajas de cobol capacidad máxima de 25 Kg, para garantizar la calidad de fric y demas condiciones de calidad [illegible] destino final no debe estar empacado al vacio El producto tiene estar rotulado segun la Resolucion de Minsalud Proteccion Social No 5109 2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la [illegible] del producto condiciones de conservacion e informacion que [illegible] trazabilidad
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida util minima de diez (10) dias en condiciones de refrigeracion (0 a 4 C) El producto congelado en casos especiales se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias en condiciones de congelacion [illegible]
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehiculo refrigerado con Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016504[illegible] de 2016 Art 10 Decreto 2016 articulo [illegible] cumplimiento a la normatividad establecida para este fin Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo a la [illegible] Resolucion 2016504[illegible] de 2019 Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de [illegible] de temperatura El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS El personal debe contar con dotacion completa para la entrega de producto Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehiculos empleados deberan garantizar la exclusividad de [illegible] de olores propios durante todo su recorrido **Para producto refrigerado**. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado **Para producto congelado**: Al momento de entrega de producto debe tener una temperatura entre [illegible] a -18 C Este no debera presentar

COSTILLA DE RES

Continua Ficha Técnica de Producto ...

	escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposicion adulteracion o falsificación garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debera acreditar • Resolucion de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019004908 1 de 2019 • Guia de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte • La implementacion del Sistema HACCP sera de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional desposte desprese y acondicionadores de carne y productos carnicos comestibles Dicha certificación sera otorgada por el INVIMA y tendra una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedicion, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron

FECHA ACTUALIZACIÓN: DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Se unifican las Fichas Tecnicas de Producto Carnicos Bovinos Carne Cecina y corte marca Cortes para asador (Incluir de los cortes como muchacho pecho paletero lagarto morrillo cogote y morrillo correspondientes al lomo redondo y cuarto trasero de la res toda vez que los requisitos especificos y microbiologicos aplican para todos los productos las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2505 de 2007 y Resolucion 7666 de 2010 toda vez que los requisitos inicialmente aplican para los pescados asi
2	En el requisito de Otras caracteristicas del producto se retira exceso de grasa y se incluye sebo En la presentación del producto se agrega en cajas de carton corrugado para empaque de productos carnicos en 35 ± 6 aprox con tapa abatible (De ventajoso lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire al momento de la refrigeración y congelación debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos carnicos Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo o Favorable con Requerimientos El proveedor debera estar identificado en la base datos con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" se ajusta la nota así Solo se aceptara entrega de producto congelado (-10°C a -18°C) para los casos que especifican el transporte exclusivo con cargas exclusivas y dificultad de acceso Este no debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposicion adulteracion o falsificación garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega En el contrato se retira Anexo 42 Se ajustan las certificaciones del Proveedor así Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA

Requisito	Valor
pH (a 20°C)	5.4 - 6.1
Formol	Negativo
Bases volatiles	Maximo 30 mg /100 g

Parámetro	Minimo	Maximo
Humedad %	50	70
Grasa %		30
Proteina %	15	

Parámetro	Valor	Valor
Cumplimiento NTP	[illegible]	[illegible]
Requisitos sensoriales	[illegible]	[illegible]
Requisitos Especificos	[illegible]	[illegible]
Sanidad	[illegible]	[illegible]

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)		<10
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Continua Ficha Tecnica de Producto ...

COSTILLA DE RES

3

4

5

6

7

8

9

Continua Ficha Técnica de Producto ...

COSTILLA DE RES

Adicionar incluir como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carnes de bovino y porcinos (en primera instancia deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento a que esta relacionado la empresa (planta de beneficio con acogido) planta de desposte (congelado), teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento de Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o vigente certificado correspondiente a la Planta de Desposte. Cambios realizados por el SIG Septiembre de 2023

Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de pierna comestible del 73 de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

Se ajusta en ítem de PRESENTACION DEL PRODUCTO la presentación de mínimo de 3 kilos a 5 kilos de acuerdo al tamaño de la porción (150 a 170 gr) y numero de porciones por empaque (40 porciones). Se incluye el texto "Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible esta (s) con debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 116 gr a 124 gr por porción

10 Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así "La etiqueta deberá contener como mínimo: lecho de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad

En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2015049068 de 2019

En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049068 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección vigilancia y control por concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva

En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023

En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido según el decreto 2016/23

11 En CERTIFICACIONES Proveedor Maquilador Comercializador se retira el texto "Certificado HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP expedida por la autoridad competente o vigente certificado correspondiente a la Planta de Desposte" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional (regional, despresé y acondicionadoras de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron. La anterior según el decreto 2016 23. *Cambios realizados por MIPG diciembre de 2023*

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

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES

TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código PA-FO-75

Versión No 01 Página 1 de 6

Fecha 26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE	VISCERAS DE BOVINO

REQUISITOS GENERALES

Código	20000 [illegible] 200001590 / 200001437
Clasificación	CARNE DE RES
Descripción del Producto	Producto cárnico generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son llamado pulmones (bofe, panza (callo mondongo)
Ingredientes	No Aplica

REQUISITOS ESPECIFICOS

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

Requisitos Fisicoquímicos

COMTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Higado de Res	69,7	4,5	[illegible]
Bofe de Res	79,4	2,5	[illegible]
Panza (Callo o mondongo) de Re	81,0	4,1	[illegible]

Referencia Tablas de composición química ICBF 2015

También debe reportar el siguiente parámetro

Parámetro	Mínimo	Máximo
[illegible]	5,4	7,1

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

Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (General)		100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC 25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2892 de 2015

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto: Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que este en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma

Las piezas individuales limpias libre de sebo, materia fecal coagulos de sangre, pelo suciedad extraña olor característico color característico textura blanca firme al tacto

La panza (callo mondongo) no debe contener el librillo

Continua Ficha Tecnica de Producto ... VISCERAS DE BOVINO

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 a Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05 Decreto 1500 de 2007 Res. Min Protección Social No 240 de 2013 Decreto 1975 de 201 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen adicionen o sustituyan Se requiere el producto en las siguientes presentaciones
	Presentacion del Producto	**SAP 200001474 Higado:** Empacado al vacio en bolsas con un peso de minimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos cada una presentacion de minimo 1 kilogramo segun requerimiento de la Regional **SAP 200001590 Pulmones (Bofe):** Bolsa x minimo 1 Kg **SAP 200001437 Mondongo (callo, panza):** En trozos de presentacion de 250gr en bolsa de minimo 1 Kg Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia desinfectada sin presencia de hielo o agua sangre etc o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos carnicos con tapa abatible con ventilacion lateral que permita la adecuada circulacion del aire y peso maximo de 20 Kg Para los productos que requieran transporte multimodal se deben embalar en cavas de icopor (capacidad maxima de 25 Kg) que garanticen la cadena de frio y demas condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacio
	Rotulado	El producto debe estar rotulado segun la Resolucion del Ministerio de Proteccion Social No 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 La etiqueta debera contener como minimo fecha de beneficio fecha de empaque fecha de vencimiento nombre del corte Establecer la vida util del producto condiciones de conservacion e informacion que permita la trazabilidad
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida util minima de diez (10) dias en condiciones de refrigeracion (0 a 4 C) El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias en condiciones de congelacion (-18 a -20 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehiculo cerrado con Autorizacion Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolucion 2016041871 de 2016 Art 13 con el Decreto 3075 de 1997 en cumplimiento a la normatividad establecida para este fin Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al art 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Monitoreo de temperatura El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotacion completa para la manipulacion del producto Para el transporte de carnes y productos carnicos comestibles los vehiculos empleados deberán garantizar la exclusividad del transporte de dichos productos durante todo su recorrido

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

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial se unifican las Fichas Tecnicas de Producto Carnicos Bovinos Carne para estofar o sudar de los cortes como: Costilla, pecho, pastero correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de a res toda vez que se requieren especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y descripción. Se retira de la descripción grasa toda vez que los productos cárnicos comercializados contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su variedad. Se incluyeron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiologicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2820 de 2016 toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los productos así:

Requisito	Valor
pH (a 20°C)	5.4 – 6.2
Prueba	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g

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

2	Parámetro	Valor	Norma
	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli Generica	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC 25g	Ausencia	

En el requisito de Otras caracteristicas del producto se retira libre de tejido conectivo nervios y grasa y se incluye El corte debe estar libre de partículas extrañas como pedazos plasticos visceras no comestibles sebo y cerda.

En la presentación del producto se agrega o en cajas de carton corrugado para embalaje de productos cárnicos de 5* 2 a 10 * 6 aprox con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire máximo de 20 kg) Indicar a que es el tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos

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

[illegible] condiciones de transporte incluyendo [illegible] o Favorable con Requerimientos [illegible] **TRANSPORTE DE ALIMENTOS** se ajusta a nota así [illegible] entrega de producto congelado [illegible] °C a [illegible] °C para los casos que requieran el transporte [illegible] [illegible] desconge[illegible] que presenta condiciones de descomposición, adulteración [illegible] [illegible] de entrega [illegible] Artículo 42

Se ajustan [illegible] certificaciones del Proveedor [illegible] Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección [illegible] INVIMA [illegible] concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos [illegible]
El proveedor podrá presentar Certificación HACCP
Se actualiza [illegible] contenido al nuevo formato PA FO 75 Versión [illegible]
Los códigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP [illegible]
[illegible] unidad
Se ajusta la clasificación basada en Sistema SAP se cambia de Carne Bovina a Carne de Res
Se [illegible] requisitos fisicoquímicos

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

Se adiciona referencia a Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

[illegible]

3 [illegible] Producto se adiciona: Los productos deben provenir de plantas de beneficio [illegible] certificadas [illegible]
[illegible] presentación del producto se actualizan los códigos SAP
[illegible] condición refrigerado
[illegible] de transporte y almacenamiento. Se adiciona: Para producto refrigerado
Se retira: Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado [illegible] °C [illegible] transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso, y se adiciona: Para producto congelado [illegible] entrega del producto debe tener una temperatura entre -10 °C a -18 °C
[illegible] condiciones de Rotulado se adiciona requisito: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de [illegible] empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto y condiciones de [illegible]
[illegible] Vida útil se adiciona: El producto congelado podrá en casos especiales [illegible] temperatura de congelación -18 °C
[illegible] Certificaciones se retira [illegible] o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria [illegible] INVIMA [illegible] Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 a [illegible]
Se adiciona [illegible] proveedor podrá presentar Certificación HACCP expedida por [illegible]
Los comercializadores deben certificar carne adquirida de proveedores que [illegible] y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada [illegible] garantice el mantenimiento de la misma
Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolución 20194340[illegible] de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria del [illegible] inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con [illegible]
4 [illegible] técnica dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución [illegible] 2019 [illegible] requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al [illegible] de acuerdo a Decreto [illegible] certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por [illegible] los demás certificados solicitados. Se cambia Los comercializadores [illegible] entrega [illegible] adquirida de proveedores [illegible] El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores

5 Se [illegible] gramaje para producto Hígado de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación [illegible] en gramaje descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque

6 Se [illegible] contenido y en presentación del producto se incluye opción bolsa de [illegible] Kg [illegible] empaque [illegible] opción peso 50 kg para cajas en transporte multimodal y se amplía a [illegible] [illegible] de vehículo o favorable con requerimientos
Se actualiza [illegible] se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido [illegible] ICBF – 2018
Se retira [illegible] información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor [illegible] Comercializador [illegible] [illegible] debe ser realizado en Planta [illegible] [illegible] que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada [illegible]
7 Se ajusta [illegible] de los requisitos normativos y de [illegible] producto
Se ajusta [illegible] de empaque y embalaje se [illegible] en un mismo ítem
Se retira del ítem Condiciones de Transporte [illegible] FAVORABLE [illegible] requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud del ítem condiciones de Transporte y se [illegible] Autorización Sanitaria expedida por la entidad territorial de salud [illegible] 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad [illegible] normatividad vigente

8	Se ajusta requerimientos relacionados a certificación HACCP, aclarando que no es de acuerdo del establecimiento dicha certificación, cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor Mayorista: Comercializador en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en la expedición de permisos sanitarios, cuando HACCP a los establecimientos en cuanto de terminos y plazos a los cuales hace referencia, cuando estos cumplan con el lleno de requisitos, al igual esta relacionado la compra, planta de beneficio (en Colombia) fábrica de congelar, empacar, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: Certificado HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificado correspondiente a la Planta de Desprese, emitidos con base en la Circular Conjunta 000023 de 2024 Septiembre de 2024
10	Se incluye las cinco características principales. La banda debe mandatoriamente debe contener el texto: Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así: La etiqueta debe contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, identificar la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049031 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor Mayorista: Concepto sanitario favorable con observaciones de acuerdo a lo establecido en el artículo 3 de la Resolución 2019049031 de 2019 y se anexa la citada circular de precisiones y aclaraciones. Aquellos establecimientos que cuenten con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Numeral 2 la palabra otorgará. En los demás numerales se agrega el Decreto 2270 de 2012. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la conservación térmica de los productos durante todo su recorrido según el decreto 2270/12.
11	En CERTIFICACIONES Proveedor Mayorista: Comercializador se retira el texto: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Despeste y se adjunta nuevamente. La implementación de Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional destinado especialmente a abastecedores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será avalada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron. De acuerdo según el decreto 2270/23. Cambios realizados por MCPS (x), enero de 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2024	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Darley Alexandra Sanchez Rojas	26 DIC 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing. Alim. Gisell Paola Garcia Avendaño		
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind. Fabian Ernesto Pongutá Castro	DIC 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	DIC 2024	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Ruiz	DIC 2024	
Aprobo	Director General	Coronel Cesar Augusto Morales Hernandez		

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO	Código PA-FO-75			
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 6		
	Fecha: 26	03	2021	

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE PORCINA
REQUISITOS GENERALES	Codigo	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001602 200001503/ 200001870 200001688
	Clasificación:	CARNE DE CERDO
	Descripcion del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinos) incluyendo su cobertura de grasa tendones vasos nervios aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del cerdo se obtienen cortes o postas Cabeza de lomo Lomo limpio Chuleta Brazo Pierna bola de pierna bola de pierna centro de pierna Tocino Costilla Pezuña de cerdo
	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros que se reportaran en el analisis de laboratorio

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Lomo	74.1	2.5	23.5
Brazo	74.4	3.8	20.7
Pierna - Perna	72.6	5.4	20.5
Carne Magra	71.1	4.0	23.4
Tocino	10.5	85.8	2.4

Referencia Tabla de composición de alimentos ICBF - 2018

REQUISITOS ESPECIFICOS

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

Referencia Tabla de composición de alimentos ICBF 2018 Adaptada Fundación Hogares Juveniles Campesinos

También debe reportar el siguiente parámetro

Parametro	Minimo	Máximo
pH	5.4	6.1

El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se reportaran en el análisis de laboratorio

Requisitos Microbiologicos

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Generica)		10
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella Ulc (25g)	Ausencia	

Continua Ficha Técnica de Producto ... CARNE PORCINA

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características de producto	La carne a entregar en piezas individuales limpias sin [illegible] fetal coágulos de sangre color y olor característicos de carne de cerdo fresca Color rosado (nuevo) un color pálido o blanco) textura blanda firme al tacto y superficie sin pegajosidad El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional o cuando valdara por los demás certificados solicitados El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores [illegible] encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentaria transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023 La Resolución Ministerio Protección Social No 3109/05 Decreto 1500 de 2007 Res Min Protección Social No 240 de 2013 Decreto 1975 de 2019 Resolución Interna [illegible]081 de 2019 y demás normas que las modifique adicionen o sustituyan Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg con el siguiente gramaje por porción **SAP 200001450 Chuleta** porciones mínimo entre [illegible] gramos **SAP 200001457 Costilla** porciones mínimo entre [illegible] gramos **SAP 200001545 Tocino** 60 gr y 80 gr **SAP 200001692 Tocino carnudo** 60 gr y 80 gr **SAP 200001503 Pezuña de cerdo** 33 gr a 40 gr Dados el caso se requiere el producto así **SAP 200001707 Cabeza de lomo** **SAP 200001682 Lomo limpio** **SAP 200001706 Brazo** **SAP 200001440 Bota de pierna** **SAP 200001705 Bota de pierna** **SAP 200001708 Centro de pierna** **SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta.** **SAP 200001688 Pernil de Cerdo**
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación de Producto	• En presentación de [illegible] 5 kilos con 40 porciones entre [illegible] gramos a 125 gramos o • En presentación picada de los cortes pierna pierna brazo en [illegible] de 2.5 cm x 2.5 cm x 2.5 cm aproximadamente similar a un cubo • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo sin [illegible] • En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento a requerimiento de peso no exigida del 18.7% y el 7.7% de parte comestible cada porción deber contar con una cantidad aproximada de carne de [illegible] gr
	Empaque y o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida grado alimentario y primer uso El producto debe ser entregado en canastilla plástica [illegible] desinfectada las porciones deben estar abiertas sin presencia de hielo agua sangre etc o en cajas de cartón corrugado para [illegible]

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

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

Continuo Ficha Técnica de Producto **CARNE PORCINA**

expedición siempre y cuando se mantengan las condiciones [illegible] general.

FECHA ACTUALIZACION **DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	[illegible] las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos, Hígados, Porcinos, Pollo [illegible] requisitos [illegible] aplican para todos los productos. Las diferencias [illegible] especiales. [illegible] Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y [illegible] para los pescados así:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Parametro	Mínimo	Máximo
Humedad [illegible]	[illegible]	
Grasa		[illegible]
Proteína	[illegible]	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)		[illegible]
[illegible]	[illegible]	
Salmonella UFC 25g	[illegible]	

[illegible] características de [illegible] se [illegible] y se incluye [illegible]

[illegible] por [illegible] en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que estos [illegible] al Artículo [illegible]

[illegible] se agrega [illegible] de productos [illegible]. De verificación [illegible] productos cárnicos.

2	[illegible] de transporte [illegible] con Requerimientos [illegible] TRANSPORTE DE ALIMENTOS se ajusta la nota así: [illegible] transporte [illegible] garantizando la [illegible]

[illegible] Artículo 42

[illegible] Ficha y Acta [illegible] o Autorización sanitaria [illegible] INVIMA [illegible]

[illegible] Sistema SAP y ETN [illegible] Sistema SAP [illegible] de carne Porcina a Carne de Cerdo. [illegible] SAP [illegible] Carne de Cerdo Posta [illegible]

Parametro	Mínimo	Máximo	Parametro	Mínimo	Máximo
			[illegible]	[illegible]	[illegible]
			[illegible]		[illegible]
			[illegible]		

[illegible] Referencia Tabla de composición [illegible] ICBF [illegible]

[illegible]

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

En servicio se cambian los codigos SAP que actualmente se requieren en SAP
Se adiciona : El producto debe estar por porciones minimas de 125 gramos

- En presentacion pasta de minimo 1 kilogramo sin porcionar Y se retira de cada codigo SAP 125 gr en los codigos
SAP 200001707 Cabeza de lomo
SAP 200001682 Lomo limpio
SAP 200001450 Chuleta
SAP 200001705 Brazo
SAP 200001440 Bota de pierna
SAP 200001705 Bota de pierna
SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona a ficha: Los productos deben entregarse en las siguientes porciones para asi cada unidad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos
En presentacion del producto se elimina la condicion "refrigerado" se cambia la informacion quedando de la siguiente manera:
Dado el caso se requiere el producto asi

En presentacion de 5 kilos con 40 porciones de minimo 125 gramos

En presentacion pasta de minimo 1 kilogramo sin porcionar
El producto debe ser entregado en canastilla plastica limpia y desinfectada las porciones deben estar abiertas sin presencia de sangre agua sangre etc y en cajas de carton corrugado para embalaje de productos carnicos de 5 7 a 25 1 a 5 grados con tapa anatomica con ventilacion lateral que permita la adecuada circulacion del flujo de aire maximo de 20 Kg

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

En condiciones de empaque se adiciona "Bolsa de 5 Kg con porciones maximas de 1 kg al
Bolsa de maximo 1 Kg sin porcionar

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito La etiqueta debera contener la siguiente información: nombre del producto, fecha de fabricación, fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote del corte. Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación

En vida util se adiciona El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida util minima de 180 dias a temperatura de congelacion -18°C

En Certificaciones se retira o favorable con requerimientos o Autorizacion sanitaria provisional de INVIMA
Se adiciona requisito Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1975 al 100%

Se adiciona El proveedor podra presentar Certificacion HACCP expedida por la autoridad competente o este certificado
los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizadas y registradas ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona Decreto 1975 de 2019 y Resolucion 2019030381 de 2019 Se adiciona opcion dentro de la Resolucion de autorizacion sanitaria definitiva Acta de inspeccion sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no tengan autorizacion definitiva dentro de marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolucion vigente 2019030381 de 2019 Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo a Decreto 1975 de 2019 Se retira requisito de suscribir en planta o frigorifico nacional y se cambia por El suscribir debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validara con los demas certificados solicitados Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida en proveedores por El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores
Se actualiza gramajes de los productos de acuerdo a tabla de porcentaje de corte de alimentacion con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido presentacion del producto y empaque
Se actualiza el formato V 01 se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo con lo establecido en la ficha de composicion alimentos ICBF 2018
Se ajusta el gramaje por porcion de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso Se incluye en la presentacion la opcion de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo
Se retira la siguiente información del item CERTIFICACIONES Proveedor Maquilador Carne (canal entera y se incluye en ficha las caracteristicas de la misma El proveedor debe ser entregado en Planta o Frigorifico Nacional el cual se validara con los demas certificados solicitados
El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma
Se ajusta la redaccion de los requisitos normativos se fusiona y ajusta la información registrada del item contenido presentacion del producto de igual forma la información de empaque y embalaje en [illegible]

Continua Ficha Técnica de Producto . CARNE PORCINA

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	[illegible]	Ing Agro. Dayra Alexandra Sanchez Pava		
	[illegible]	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzales		
Revisó	[illegible]	Ing Agro. [illegible] Paola Garcia [illegible]		
Comite Asesor de Fichas Tecnicas	[illegible]	Ing. Ind. [illegible] Ernesto Parguet [illegible]		
	[illegible]	TE Nutr. [illegible] Montanche Montenegro		
	[illegible]	C.P. [illegible] Bolaños Rodriguez		
Aprobo	[illegible]	Coronel Carlos Augusto [illegible]		

Las Especificaciones técnicas descritas en este anexo son de carácter obligatorio: el contratista certifica que los productos suministrados reunirán las condiciones técnicas, y demás requerimientos establecidos en la ficha Técnica aquí señalada.

PD. JESÚS ANTONIO CORREA RAMÍREZ
Coordinador Área Administrativa encargado de las funciones de Director de la Regional Tolima Grande
Ordenador del gasto

ELABORÓ Y REVISÓ ADRIÁN DAVID ULISES SEGURA CALDERON
PD. COORDINADOR GRUPO CONTRATOS

ANEXO No. 2

RIESGOS TECNICOS, JURIDICOS Y ECONOMICOS

ITEM	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el 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	PLANEACION/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	ECONOMICO	Desabastecimiento	Aumento de los precios, demoras, menos cantidades de entrega	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Previsión de la ocurrencia	2	2	4	BAJO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
8	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

9	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
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