Dependencia: CT - 435
Fecha elaboración, 30 de Octubre de 2020

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

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

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

Contrato interadministrativo **No. 008-DIADQ-DIPER-2020** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No. 003-ARC-JOLA-2020** EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL MDN-ARMADA NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA Y ALUMNOS DE LAS ESCUELAS DE FORMACIÓN, DE ACUERDO ANEXOS A, B, C, D, E, F, G y H DE ESTE CONTRATO.

Contrato Interadministrativo **No. 208-00-A-COFAC-JELOP-2019** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN QUE PRESTAN SU SERVICIO MILITAR OBLIGATORIO Y PARA EL PERSONAL DE ALFÉREZ, CADETES Y ALUMNOS QUE SEAN DESTINADOS EN COMISIÓN DEL SERVICIO POR ACTIVIDADES OPERACIONALES, ADMINISTRATIVAS Y CEREMONIALES, POR PARTE DEL CONTRATISTA QUIEN SE OBLIGA CON LA NACIÓN, MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE LOS BIENES Y SERVICIOS CONTENIDOS EN EL ANEXO NO 1, TALES COMO: (I) ABASTECIMIENTO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS, (II) ABASTECIMIENTO EN EFECTIVO PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS, (III) COMIDA CALIENTE EN COMEDORES DE TROPA, Y (IV) GASTOS ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN; IGUALMENTE, LOS BIENES Y SERVICIOS CONTENIDOS EN EL ANEXO NO 1 Y LA SOLICITUD DE OFERTA, EL ACTA DE NEGOCIACIÓN QUE FUNGE COMO ADENDA NO 1DEL PROCESO Y LA OFERTA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA.*

Conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas de los negocios jurídicos antes relacionados, la Agencia Logística, a través de sus diferentes regionales, en cumplimiento de sus obligaciones contractuales, debe abastecer por la modalidad de recuperación de ***raciones de campaña y gastos especiales de alimentación (aumento de la partida y partida adicional diciembre).***

Así las cosas, la Regional Amazonía se ve en la necesidad de adquirir productos de anchetería, confitería, enlatados y conservados, para dar adecuado y cabal cumplimiento a las obligaciones y especificaciones que se derivan de los diferentes negocios contractuales suscritos y/o que se

llegaren a suscribir, por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, competencia y/o jurisdicción de la Regional Amazonía, sin perjuicio de la posibilidad de abastecer otras regionales, para el cumplimiento de la misionalidad institucional

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, adelantar proceso de selección abreviada para el suministro de bienes de características técnicas uniformes, dando observancia a lo dispuesto en el Artículo 2º, numeral 2, literal a, de la Ley 1150 de 2007, y el Artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y 1882 de 2018.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1 OBJETO: El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al:

SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ANCHETERIA, CONFITERIA, ENLATADOS Y CONSERVADOS CON DESTINO A LAS UNIDADES MILITARES ABASTECIDAS POR LA AGENCIA DE LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA U OTRAS QUE ASI LO REQUIERAN

2.2 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC: Los bienes objeto del presente proceso de selección pueden codificarse en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC, VERSION 14.0 como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) **PRODUCTOS DE USO FINAL**	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y aves de corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	Carne de diablo enlatada x 80g	50112005
				Pollo en salsa enlatado x 180g	50112011
		(13) Productos lácteos y huevos	(17) Productos de leche y mantequilla	Leche condensada azucarada entera x 100g	50131702
				Arequipe x 220g	
		(16) Chocolates, azúcares, educolorantes y productos de confitería	(18) Productos de Confitería	Barra de chocolate x 12g	50161813
				Masmelos x 70 g	50161814
		(18) Productos de panadería	(17) Suministros y mezclas para hornear	Mezcla para buñuelo x 300g	50181708
				Natilla x 300g	
			(19) pan y galletas y pastelitos dulces	Galleta salada tipo cracker x 110g	50181903
				Galleta con chip de chocolate x35g	50181905
				Galleta de cereal x 25g	
				Galleta surtida navideña x 200g	
				Galleta tipo leche x 200g	
				Barquillos x 44 a 75g	
			(20) Tartas y empanadas y pastas	Ponqué casero x 220g	50182001
				Ponqué de vino x 600g	
		(19) Alimentos preparados y	(21) Pasabocas y snacks	Papas fritas en paquete x 25 g	50192109

		conservados		Mixto de papas fritas surtidos x 115g	
				Maní con sal x 200g	50192110
			(24) mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	Mermelada doy pack x 200 g	50192401
			(27) platos combinados y empaquetados	Lechona enlatada x 270g	50192703
				Tamal enlatado x 360g	
		(20) Bebidas	(23) Bebidas No Alcohólicas	Refresco de frutas empaque tetrapack x 200 c.c	50202304
		(36) Fruta en lata o en Frasco	(25) Cerezas en lata o en frasco	Cerezas x 125g	50362501
			(31) Brevas en lata o en frasco	Brevas en almibar x 480g	50363101
			(53) Duraznos en lata o en frasco	Melocotones y duraznos en mitades en lata x 425g	50365301

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: La determinación de las especificaciones técnicas de los bienes a suministrar se encuentran detalladas en el **ANEXO** del presente estudio previo.

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

Aunado al cumplimiento de las especificaciones y ficha técnica, adoptada por la Entidad para el suministro del bien, el oferente y futuro contratista deberá cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	**AREQUIPE X 220g:** Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos. Presentación Vaso de 220g Peso Neto	Es un producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y edulcolorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	Vaso de poliestireno con sello herméticamente con Foil. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa en poliestireno.
2	**BARQUILLOS X 44g MINIMO:** Harina de trigo fortificada (contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina, fuma rato ferroso, ácido fólico, azúcar, leche en polvo, grasa vegetal (palma), azúcar invertido, almidón de maíz, cocoa en polvo, margarina, licor de cacao, sal emulsificante, (lecitina de soya E-322), huevo, antioxidante (BHTE). Presentación paquete por 44g a 75g Peso Neto mínimo	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa liquida, y posterior enrulado de la masa horneada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano, este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, Azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fuma rato ferroso y ácido fólico entre otros.	El producto debe ser envuelto en material bopp bioma te ts 20 micras + bopp biolumin wbhb micras, la bandeja en material termo formado en polipropileno natural. Surtido en sabores de fresa, chocolate y vainilla.
3	**BARRA DE CHOCOLATE X 12g MINIMO:** Azúcar, licor o masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), agua, saborizante artificiales. Presentación por 12g Peso Neto mínimo	El producto requiere una vida útil de 8 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (01) mes de empacado.	El producto debe ser empacado en dos envolturas, la envoltura interior se encuentra una capa de papel celofán que cubra la barra de chocolate. La cobertura externa, la envoltura externa, está fabricada con papel aluminio.
4	**BREVAS EN ALMIBAR X 480g MINIMO:** Ácido cítrico y ascórbico, azúcar, benzoato de sodio, sorbato de potasio, brevas y agua. Presentación Recipiente de vidrio por 480g Peso Neto mínimo	Producto esterilizado, conservado en almíbar, elaborado con brevas frescas, sanas y limón envasadas en frasco de vidrio y sometidas a tratamiento físico para su conservación	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off tapa con liner de sistema twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas.

5	**CARNE DE DIABLO ENLATADA x 80g**: Carne de Res, Agua, Carne de Cerdo, Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Especias (Nuez Moscada), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor). Presentación Lata por 80g Peso Neto mínimo.	Producto cárnico proveniente de animales de abasto sanos aptos para consumo humanos, procesado en cuyo proceso la carne es sometida a cocción antes de su homogenización, embutido elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido. Se caracteriza por su sabor picante. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil .
6	**CEREZAS x 125g MINIMO:** Cerezas en bisulfito, azúcar, ácido cítrico. Color rojo punceau 4r, benzoato de sodio, esencia cereza marraschino, agua. Presentación Recipiente de vidrio por 125g Peso Neto mínimo.	Cereza variedad: Marraschino, el envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento en la tapa, machas u otro defecto.	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off, tapa con liner de sistema twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas.
7	**GALLETA CON CHIP DE CHOCOLATE X 35g:** Harina de trigo fortificada, chips de chocolate, aceite vegetal, azúcar, leche, huevos, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbono ácido de amonio), aromas artificiales, emulsificante, gasificantes, leudantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. Presentación paquete con 18 unidades por 200g Peso Neto mínimo	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (liquida, solida, semi solida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano como lo son las chipas de chocolate.	Envoltura: flexible bilaminado de BOPP / BOPP Metalizado, Lamina flexible de BOPP. Caja de cartón corrugado impresa.
8	**GALLETA DE CEREAL X 25g MINIMO:** Harina fortificada (Harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de palma, linaza, harina de arroz, agua, azúcar invertida, harina de avena, harina de maíz, sal, salvado de trigo, almendras, extracto de malta, miel, leudantes, emulsificante, leche en polvo, acidulante, antioxidante, acondicionador de masa, enzima proteolítica, saborizante a maíz. Presentación por 25g Peso Neto mínimo	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa solida de las figuras formadas del asado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.	Las galletas deben estar empacadas en doble empaque. El primero en PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI 30 micras. Los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
9	**GALLETA SALADA TIPO CRACKER X 110g MINIMO:** Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, agua, sal, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante). Presentación por 110g Peso Neto mínimo	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas tipo cracker, tienen un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte almacenamiento y distribución del producto.
10	**GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA X 200g:** Harina de trigo fortificada (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de sodio) Presentación caja por 200g Peso Neto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa solida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe elaborar en condiciones sanitarias apropiadas a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura	Las galletas deben tener: Envoltura: BOPP Bioseal TSI 15 u + BOPP Bioalumin WVHS 15. Bandeja: Bandeja termoformada en polipropileno translúcido calibre 0.4 Plegadiza: Caja full color con brillo UV. Empaque: Cartón corrugado de pared sencilla.
11	**GALLETA TIPO LECHE X 200g MINIMO:** Harina fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal , Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales**.** Presentación paquete con 18 unidades por 200g Peso Neto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.

	mínimo		
12	**LECHE CONDENSADA AZUCARADA ENTERA X 100g:** Leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, fruta o concentrado de fruta y cloruro de sodio aprobados por la legislación nacional vigente. Presentación Bolsa con válvula o tapa rosca por 100g Peso Neto	Producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azucares.	El producto debe ser envasado en Bolsa doy pack con tapa rosca
13	**LECHONA ENLATADA X 270g MINIMO:** Carne de Cerdo, Cuero de Cerdo, Arroz, Arveja, Arepa, Condimentos y Especias Presentación Lata X 270g Peso Neto.	Producto típico elaborado a partir de la carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético.
14	**MANÍ CON SAL X 200g:** Maní tostado, frito y salado. Presentación por 200g Peso Neto.	Grano procedente de cualquier variedad de la especie Oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquel que está destinado al consumo directo.	El producto debe estar empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que están permitidos por la autoridad competente.
15	**MASMELOS X 70g MINIMO:** Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua azúcar invertido, gelatina saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales naturales. Presentación paquete por 70g Peso Neto.	Es una espuma estable la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Transparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado.
16	**MELOCOTONES Y DURAZNOS EN MITADES X 425g MINIMO:** Melocotones o Duraznos, agua, acidificantes y edulcorantes. Presentación Lata por 425g Peso Neto mínimo.	Producto alimenticio preparado con Melocotones y/o Duraznos (Prunus pérsica), en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel, ya sean enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionado o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados para asegurar su conservación	El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
17	**MERMELADA DOYPACK x 200g:** Pulpa de fruta, azúcar y aditivos permitidos. Presentación Bolsa con válvula o tapa rosca. Peso 200g	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pula de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente	El producto debe ser entregado sabores surtidos. Envase en bolsa flexible con válvula dosificadora (Doy pack)
18	**MEZCLA PARA BUÑUELO x 300g MINIMO:** Almidón (maíz, yuca, modificado de yuca) azúcar, dextrosa, sal, leudante (bicarbonato de sodio). Presentación Peso x 300g mínimo	Producto obtenido mediante la mezcla de panela y almidón.	El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polifilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos
19	**MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDOS X 115g MINIMO:** - Plátanos y paras seleccionadas, harina de trigo, almidón de yuca y/ papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabor artificial a tocino. - Plátanos y paras seleccionadas, harina de trigo, almidón de yuca y/ papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabor artificial a ranchero BB - Plátanos y paras seleccionadas, harina de trigo, almidón de yuca y/ papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato	Mezcla de pasabocas fritos tales como papas, plátano, extendidos de trigo, arepas y chicharrón	El producto se debe empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.

	de sodio, sabor artificial a limón. Presentación por 115g Peso Neto mínimo.		
20	**NATILLA X 300g MINIMO:** Panela en polvo (61%), almidón de maíz (contiene sulfito) Presentación Peso x 300g mínimo	Producto obtenido mediante la mezcla de panela y almidón.	El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polifilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos
21	**PAPAS FRITAS EN PAQUETE x 25g MINIMO:** Papas, aceite vegetal y sal. Presentación por 25g Peso Neto mínimo.	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las paras se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura	Las papas se empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos: pollo, limón, natural, BBQ
22	**POLLO EN SALSA ENLATADO X 180g MINIMO:** Carne de Pollo, agua, sal, especias, poli fosfato de sodio (Modificador de pH). Presentación Lata por 180g Peso Neto mínimo	El producto Carne de Pollo en salsa está elaborado a base de carne magra de aves (pollo) la cual proviene de animales sanos que han sido aptos para consumo humano. El pollo en salsa se encuentra envasado en un medio líquido de conserva, el cual es un medio líquido de cobertura elaborado con condimentos naturales y con las especias permitidas como salsa de tomate o cualquier otro medio adecuado. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto	Envase cilíndrico y fondo redondo de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio. Los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la resolución 4142 de 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto.
23	**PONQUE CASERO X 220g MINIMO:** Harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, grasa vegetal comestible, agua, glicerol, suero de leche, almidón de maíz, sorbitol y emulsificantes (mono y digliceridos, lecitina de soya), leudante (polvo de hornear), sal refinanda, conservantes (propionato de calcio, ácido sorbico), goma vegetal (xantana), sabores artificiales (vainilla, crema, leche) Presentación por 220g Peso Neto mínimo. Porcionado a seis tajadas	Producto tipo ponqué, elaborado con batido de harina de trigo, fermentado con la superficie superior convexa o lisa, decorado o no, cubierto o no, horneado, enfriado, rebanado y envuelto	El producto debe ser empacado en película de primer uso de polipropileno biorientado con impresión exterior flexográfica
24	**PONQUE DE VINO X 600g:** Harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa vegetal, azúcar, almidón de maíz, leudantes, color caramelo. Sabor natural e idéntico al natural a frutas, emulsificante, conservantes permitidos por la legislación sanitaria. Frutas naturales confitadas, vino de uva. Presentación por 600g Peso Neto. Dividido en 8 porciones.	Producto horneado de pastelería tipo ponqué vino.	Caja de cartón por 600 gramos con 8 porciones.
25	**REFRESCO DE FRUTAS EMPAQUE TETRAPACK X 200 ml:** Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico, sorbato de potasio, benzoato de sodio. Presentación por 200g Peso Neto.	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos en la presente resolución. El producto se someterá a pasteurización y se empacara en Tetrapack.	El producto será empacado en tetrapack, de primer uso y de grado alimentario.
26	**TAMAL ENLATADO X 360g MINIMO:** Carne de res, cerdo y pollo, harina de maíz, zanahoria, arveja y/o garbanzos, agua, sal, condimentos y especies. Presentación Lata por 360g Peso Neto Mínimo.	Producto elaborado con mezcla de carnes, harina, agua granos, vegetales y demás condimentos y aderezos naturales permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico.

2.3.1. Garantía Técnica:

El futuro contratista deberá reponer o cambiar aquellos productos de anchetería, confitería, enlatados y conservados**,** que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en la aceptación de oferta (contrato) y documentos previos, y que no se encuentren en un estado apto para su consumo, en un término ***no superior a 2 horas*** una vez comunicada la eventualidad, quedando los costos que genere esta actuación, a cargo de este.

2.3.2. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El futuro contratista una vez comunicada la respectiva aceptación de oferta, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

2.3.3. ***Término Solicitud de Pedido y de Entrega del suministro:***

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación NO INFERIOR a **48 horas, *y únicamente por intermedio del supervisor designado,*** término con el que igualmente cuenta el contratista para efectuar el mismo. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

2.4. PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **OCHENTA MILLONES DE PESOS ($80.000.000) M/CTE.**

NOTA 1: El precio unitario propuesto por el oferente y futuro contratista seleccionado, en NINGÚN CASO podrá superar el precio unitario ponderado por la entidad para el suministro, relacionado en el numeral 4.2, del presente estudio previo.

NOTA 2: El presupuesto asignado a esta futura contratación comprende todos los costos que pueda generar el suministro del bien objeto de la presente contratación, hasta los correspondientes sitios de entrega.

NOTA 3: Los oferentes son responsables de informarse e incluir en su propuesta toda tasa, retribución, impuesto o gravamen que corresponda y/o del cual sea responsable y, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos.

NOTA 4: La adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma **GLOBAL** y hasta por el valor total del presupuesto oficial y se ejecutará de acuerdo con los precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste ofertados por quien resulte ganador y adjudicatario y adjudicatario en la subasta inversa realizada para el efecto, hasta el agotamiento de los recursos y/o cumplimiento de plazo de ejecución.

2.4.1. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.**11520 del 19 de octubre de 2020,** con el siguiente rubro.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVERES CADS	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Propios	20	CSF

2.5. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será ***hasta el 30 de diciembre de 2020***, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

Parágrafo: En virtud del precepto normativo que en derecho **"lo accesorio sigue la suerte de lo principal"** y entrándose el presente proceso de selección una necesidad sentida de la Entidad de proveer los bienes y/o servicios requeridos para dar cumplimiento a los Contratos Interadministrativos Vigentes, suscritos entre las FFMM y la Agencia Logística de las Fuerzas, cualquier modificación, prorroga, adición o suscripción de un nuevo Contrato Interadministrativo que implique modificación del plazo de ejecución, el contrato derivado del contrato interadministrativo se ajustará automáticamente y se notificará al Contratista y a la Entidad Aseguradora mediante oficio.

2.6. LUGAR DE EJECUCIÓN: La ejecución del objeto a contratar y entrega de los bienes objeto del proceso se llevará a cabo en los Centros de Almacenamiento Distribución y Servicios – CAD&S – de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía así:

Lugar de entrega		**Departamento**
1	CAD&S Florencia, ubicado en la ciudad de Florencia – Calle 14 Sur No. 11-295 Urbanización el Progreso – Frente al SENA.	Caquetá
2	CAD&S Bicaz, ubicado en San Vicente del Caguán – Vereda San Venancio, Batallón Cazadores	Caquetá
3	CAD&S Villa Garzón, ubicado en Villa Garzón – Vereda el Porvenir, Batallón N° 25 Domingo Rico	Putumayo

NOTA 1: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

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

2.7. FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes** a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

A cargo del contratista:

a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional.

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

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

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

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

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

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a noventa (90) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

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

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

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

2.8. TIPO DE CONTRATO: De conformidad con la naturaleza del contrato, las especificaciones establecidas en el proceso, se concluye que el contrato que se pretende celebrar es un ***CONTRATO DE SUMINISTRO***, por tratarse de un contrato de tracto sucesivo con entregas periódicas, de conformidad con la definición establecida en el artículo 968 del Código de Comercio**.**

2.9. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.9.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

2.9.1.1. Generales

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

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

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

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

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

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

g. Realizar las entregas únicamente en los vehículos y con el personal acreditado en el proceso de selección

h. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir los requisitos legales correspondientes, y conforme a los precios unitarios ofertados.

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

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

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

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

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

n. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.

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

p. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de dos (02) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

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

r. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.

s. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

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

u. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 666 de 24 de abril de 2020, “por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”.

v. Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

2.9.1.2. Obligaciones Específicas:

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

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

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

d. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato.

e. Contar siempre con la disposición logística para efectuar entregas adicionales que surjan, en atención a las necesidades de cada unidad militar.

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

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

h. Informar oportunamente a la Entidad, sobre cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

i. Cambiar los bienes (ANCHETERIA, CONFITERIA, ENLATADOS Y CONSERVADOS) que al momento de entrega no sean recibidos a satisfacción, o que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las dos (2) horas siguientes de comunicada la eventualidad.

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

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

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

m. Mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados.

n. Aplicar todos los protocolos de bioseguridad adoptados en cada una de las Unidades militares en donde se realizará la entrega de los productos.

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

2.9.2. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

a. Exigir al Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.

b. Pagar el valor del contrato en la forma pactada.

c. Aprobar oportunamente la Garantía Única que en debida forma constituya el contratista.

d. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.

e. Realizar la supervisión para el buen desarrollo del contrato.

f. Liquidar el contrato.

2.10. AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL: De conformidad con lo establecido en la normatividad que rige la materia, los proponentes y futuro contratista deberá acreditar que cumple con los siguientes permisos y/o licencias y/o autorizaciones y demás equivalentes, los (a) que deberán estar vigentes a la fecha del cierre del proceso de selección, y deberán continuar con su vigencia

durante toda la ejecución del contrato, si alguna de estas (o) se encuentra en trámite de renovación, el oferente deberá anexar a la propuesta copia del radicado de solicitud, con la que se pueda verificar que se efectuó el trámite dentro de los sesenta (60) días calendario anteriores a la pérdida de vigencia de la misma, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 del Decreto 019 de 2012.

a. Concepto Sanitario lugar de expendio y/o comercialización:

E l proponente deberá anexar a su propuesta, dicho concepto LEGIBLE emitido por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud)**,** el cual deberá allegarse con ***concepto favorable o Con Requerimiento*** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor)**,** es decir que, acredite que el *establecimiento comercializador cumple de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia,* que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición. Los datos consignados en el respectivo concepto DEBERÁN concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito. El *Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria* deberá allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

NOTA 1: Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020, el cual establece en el Artículo 8. "***Ampliación de la vigencia de permisos, autorizaciones, certificados y licencias.*** *Cuando un permiso, autorización, certificado o licencia venza durante el término de vigencia de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social y cuyo trámite de renovación no pueda ser realizado con ocasión de las medidas adoptadas para conjurarla, se entenderá prorrogado automáticamente el permiso, autorización, certificado y licencia hasta un mes (1) más contado a partir de la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Superada la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social el titular del permiso, autorización, certificado o licencia, deberá realizar el trámite ordinario para su renovación."* Por lo cual, los certificados y demás mayores a un año posterior a la declaratoria de emergencia, se tomarán como vigentes.

b. *Acta de Inspección Sanitaria del Vehículo y/o medio de transporte:*

E l oferente **DEBE** anexar a su propuesta, el mencionado documento **LEGIBLE**, expedido por la autoridad sanitaria competente (formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, emitida por el Ente Territorial competente, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social); en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo y allegarse con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **apta para el transporte de alimentos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

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

A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013,

Capítulo VII, Artículo 29.

NOTA 1: Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, debe anexar los requisitos anteriores y ***adicionalmente el vínculo comercial***, debidamente suscrito, con el propietario del vehículo, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que será con este o estos vehículos que cumplirán las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en los distintos sitios de entrega.

NOTA 2: Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020, el cual establece en el Artículo 8. "***Ampliación de la vigencia de permisos, autorizaciones, certificados y licencias.*** *Cuando un permiso, autorización, certificado o licencia venza durante el término de vigencia de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social y cuyo trámite de renovación no pueda ser realizado con ocasión de las medidas adoptadas para conjurarla, se entenderá prorrogado automáticamente el permiso, autorización, certificado y licencia hasta un mes (1) más contado a partir de la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Superada la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social el titular del permiso, autorización, certificado o licencia, deberá realizar el trámite ordinario para su renovación."* Por lo cual, los certificados y demás mayores a un año posterior a la declaratoria de emergencia, se tomarán como vigentes.

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

P ara el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica **no mayor a doce meses** de expedición del personal involucrado en el **área de producción, distribución** y del ***Personal encargado del descargue*** y/o ***Conductor del vehículo***, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

NOTA 1: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento o etapa del proceso de selección, de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

NOTA 2: Para el caso en que se aporte un vínculo comercial, se insiste como se indicó en el requisito técnico que se debe aportar "Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor" de las dos personas jurídicas o naturales.

2.11. ORDENADOR DEL GASTO:

De acuerdo a lo establecido en la Resolución No.176 del 19 de febrero de 2019, por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y se dictan otras disposiciones y la resolución No. 670 del 30 de julio de 2020, por la cual se adoptó el Manual de Contratación de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, se establece que el funcionario autorizado para adelantar etapa precontractual y contractual es quien funja como Director Regional, que actualmente es el Señor **TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA,** Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía y/o quien haga sus veces.

2.12. SUPERVISION:

La supervisión del contrato que resulte del presente proceso de selección, de acuerdo al informe técnico de contratación del área que surge la necesidad, será ejercida por parte de la Agencia Logística Regional Amazonia por la Técnica de servicios del Cad´s Florencia del Grupo de Abastecimientos Bienes y Servicios y/o quien haga sus veces, designado por el ordenador del gasto, previa acta de notificación y quien deberá desempeñar sus funciones de acuerdo a lo establecido en la Ley 1474 de 2011 articulo 83 y demás normas que rigen la materia.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

3.1. MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente proceso será llevado a cabo mediante la modalidad de ***SELECCIÓN ABREVIADA PARA EL SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN POR PARTE DE LAS ENTIDADES*** mediante SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.

3.2. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el principio de selección objetiva reglamentada por el artículo 29 del Régimen de la Contratación Estatal, la Ley 80 de 1993 y la ley 1150 de 2007, corresponde a la entidad escoger el ofrecimiento más favorable para la misma y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés, y en general cualquier clase de motivación objetiva, para lo cual consagró diferentes modalidades de selección de los contratistas.

La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Dentro de las causales de selección abreviada, se encuentra la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos.
En consecuencia, y teniendo en cuenta que los bienes a contratar poseen las mismas especificaciones técnicas y comparte patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos en las fichas técnicas y en el presente estudio previo, pudiendo cualquier proponente habilitado dentro del proceso de selección, suministrarlas en condiciones del mercado sin menoscabo de los parámetros de calidad y rendimiento que exigen, corresponde a la entidad adelantar un proceso mediante la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA PARA EL SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN POR PARTE DE LAS ENTIDADES mediante SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.

3.3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el parágrafo 1° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, es deber de la entidad justificar de manera previa a la apertura del proceso de selección de que se trate, los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección que se propone adelantar.

El presente proceso de selección se regirá por las leyes colombianas vigentes, sobre todas y cada una de las materias que tengan relación con su desarrollo y ejecución, pero sin limitarse a ellas, por ejemplo, las laborales, tributarias, de comercio, cambiarias, de transporte, ambientales y, en especial por las normas contenidas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, demás decretos reglamentarios y por las normas que las modifiquen, adiciones o sustituyan.

En atención a la cuantía del proceso y al umbral establecido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo liquidado para el presente año con vigencia hasta el 31/12/2021 de acuerdo a la información tomada de la página oficial de Colombia Compra, https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/comprador-publico, correspondiente a la suma de TRESCIENTOS OCHENTA MILLONES SETENTA Y OCHO MIL PESOS ($380.778.000), se determina que el mismo **SI** será objeto de limitación a MIPYMES en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA PARA EL SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN POR PARTE DE LAS ENTIDADES mediante SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA escogida se encuentran contemplados en el artículo 2° numeral 2° literal a) de la Ley 1150 de 2007, y en la Subsección 2 “SELECCIÓN ABREVIADA” de la Sección 1 “MODALIDADES DE SELECCIÓN” del Capítulo 2 “DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN PÚBLICA” del Título 1 “CONTRATACIÓN ESTATAL” correspondiente a la Parte 2 “REGLAMENTACIONES” del Libro 2 “RÉGIMEN REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL” del Decreto 1082 de 2015.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

4.1. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Teniendo en cuenta que el valor estimado del contrato es de **OCHENTA MILLONES DE PESOS ($80.000.000) M/CTE.** El cual será ejecutado conforme a los precios unitarios ofertados por el proponente seleccionado.

4.2. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato fue determinado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía teniendo en cuenta el presupuesto asignado para la regional y los valores unitarios se determinaron de acuerdo a la siguiente variable y/o mecanismo:

Solicitud de Cotizaciones, (Conforme a lo establecido en el Manual de Contratación) a partir de esta variable la Entidad fija el precio ponderado inicial estimado, conforme al cual adelantará el proceso de puja, pretende adquirir el bien objeto del proceso de selección, y conforme a los cuales se ejecutará el valor total del contrato; así las cosas, se solicitaron cotizaciones a posibles oferentes de los bienes, mediante la plataforma del SECOP II, de las cuales se allegaron al área de Abastecimientos, y son las que se relacionan en la matriz de precios ponderados. Se sumaron y dividieron por el número de las mismas (valor promedio), estableciéndose así, el valor unitario que se encuentra dispuesta la Entidad a pagar por cada uno de los bienes que compone el objeto del contrato, y a partir de éste, los posibles oferentes deberán elaborar su propuesta económica, quedando como se pasa a mostrar:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	CBC COMERCIALIZAMOS SAS	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS	LOGISTICA GFG SAS	PONDERADO
			PRECIO UNITARIO CON IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	
1	Arequipe x 220g	1 UNIDAD	6.569	6.563	6.569	6.567
2	Barquillos x 44 a 75g	1 UNIDAD	2.505	2.509	2.618	2.544
3	Barra de chocolate x 12g	1 UNIDAD	845	833	845	841
4	Brevas en almibar x 480g	1 UNIDAD	8.568	8.449	8.330	8.449
5	Carne de diablo enlatada x 80g	1 UNIDAD	6.628	6.640	6.664	6.644
6	Cerezas x 125g	1 UNIDAD	4.998	4.760	5.117	4.958
7	Galleta con chip de chocolate x35g	1 UNIDAD	1.012	1.023	1.071	1.035
8	Galleta de cereal x 25g	1 UNIDAD	1.083	1.089	1.107	1.093
9	Galleta salada tipo cracker x 110g	1 UNIDAD	1.523	1.511	1.488	1.507
10	Galleta surtida navideña x 200g	1 UNIDAD	5.522	5.474	5.593	5.530
11	Galleta tipo leche x 200g	1 UNIDAD	3.392	3.332	3.451	3.392
12	Leche condensada azucarada entera x 100g	1 UNIDAD	2.939	2.856	2.916	2.904
13	Lechona enlatada x 270g	1 UNIDAD	9.758	9.520	9.282	9.520
14	Maní con sal x 200g	1 UNIDAD	3.500	3.500	3.500	3.500
15	Masmelos x 70 g	1 UNIDAD	2.428	2.380	2.499	2.436
16	Melocotones y duraznos en mitades en lata x 425g	1 UNIDAD	4.641	4.701	4.999	4.780
17	Mermelada doy pack x 200 g	1 UNIDAD	3.808	3.749	3.808	3.788
18	Mezcla para buñuelo x 300g	1 UNIDAD	3.927	3.987	4.106	4.007
19	Mixto de papas fritas surtidos x 115g	1 UNIDAD	4.403	4.284	4.403	4.363
20	Natilla x 300g	1 UNIDAD	3.689	3.808	3.950	3.816

21	Papas fritas en paquete x 25 g	1 UNIDAD	1.238	1.250	1.261	1.250
22	Pollo en salsa enlatado x 180g	1 UNIDAD	8.925	8.092	7.973	8.330
23	Ponqué casero x 220g	1 UNIDAD	3.332	3.273	3.213	3.273
24	Ponqué de vino x 600g	1 UNIDAD	16.065	16.184	16.499	16.249
25	Refresco de frutas empaque tetrapack x 200 c.c	1 UNIDAD	702	714	720	712
26	Tamal enlatado x 360g	1 UNIDAD	9.282	9.044	8.925	9.084
TOTAL			**121.282**	**119.525**	**120.907**	**120.571**

NOTA 1: Los precios unitarios finales, conforme a los cuales se ejecutará el presupuesto oficial (valor del contrato), corresponderán a los que resulten propuestos del proceso de subasta, en caso de que haya lugar a ella, o a los ofertados por el único oferente, en caso de que sólo haya un oferente habilitado.

NOTA 2: Las ofertas ***en ningún caso deben superar*** los valores unitarios ponderados por la entidad, y por ende el valor total de la propuesta. **So pena de ser rechazada la propuesta económica.**

NOTA 3: No se estipulan cantidades, ya que se harán de acuerdo a requerimientos y necesidad de la entidad previa solicitud y aprobación del supervisor del contrato.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

MODALIDAD DE SELECCIÓN	***SUBCLASE***		***TIPO DE EVALUACIÒN PARA OBTENER LA OFERTA MÁS FAVORABLE***			
LICITACIÓN			*PPC*			
			SUBASTA INVERSA			
SELECCIÓN ABREVIADA	*BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES*		*PPC*			
	SUBASTA INVERSA	**X**	*MENOR PRECIO*	***X***		
	MENOR CUANTÍA		*PPC*			
	DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA LICITACIÓN		*PPC*			
	ENAJENACIÓN DE BIENES DEL ESTADO					
CONCURSOS DE MERITOS	*CONSULTORÍA*		*CALIDAD*			
	CONCURSO ABIERTO					
	CURSO PRECALIFICADO					
	RESERVADA		*CONDICIONES DEL*			

CONTRATACIÓN DIRECTA	*EXCLUSIVA*		*MERCADO*	
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS			
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA			
	ARRENDAMIENTOS			
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES			
MÍNIMA CUANTÍA			*MENOR PRECIO*	

El presente proceso se desarrollará con arreglo a los principios de transparencia, economía, responsabilidad y de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa, señalados en los artículos 209 de la Constitución política de Colombia y en las leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007.

En el podrán participar todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en Consorcio o Unión Temporal, consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes que no se encuentren incursas en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en la Ley 80 de 1993 y en la Ley 1474 de 2011, Decretos reglamentarios y demás normas concordantes.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, escogerá la oferta más ventajosa que resulte de la subasta inversa electrónica en la que podrán participar los oferentes que cumplan con los requisitos habilitantes señalados a continuación y en la cual se tendrá el menor precio ofrecido como único factor de escogencia.

5.1. REQUISITOS HABILITANTES

Solo podrán participar en la subasta aquellos oferentes que resulten habilitados desde el punto de vista jurídico y financiero, y cumplan con la ficha y requerimientos técnicos:

REQUISITO HABILITANTE	***VALORACIÓN***
CAPACIDAD JURÍDICA	*Habilitado / No Habilitado*
CAPACIDAD FINANCIERA	*No Habilitado / Habilitado*
TÉCNICO	*Cumple / No Cumple*

De conformidad con lo establecido en el Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 221 del Decreto 019 de 2012, y el Artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto 1082 de 2015, la verificación del cumplimiento de los requisitos habilitantes, se efectuará conforme a la información contenida en el RUP.

Una vez efectuada esta verificación, se publicará un informe de habilitación de los oferentes y de forma posterior procederá adelantar la *subasta inversa electrónica,* siempre y cuando haya como mínimo dos (2) oferentes habilitados y cuyos bienes cumplan con la ficha técnica, esto de conformidad con los dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

NOTA: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, ***se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta***, ***a verificar en las plataformas electrónicas a que haya lugar,*** y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información de cualquiera de sus empleados en caso de considerarlo necesario.

5.1.1. Requisitos de Capacidad Jurídica

Los requisitos y/o documentos de carácter jurídico que el oferente deberá allegar con su propuesta son los que se relacionan a continuación:

5.1.1.1. Carta de Presentación de la Propuesta (FORMULARIO NO. 1)	La Carta de Presentación de la Propuesta (Formulario No. 1) deberá estar debidamente diligenciada según la información del modelo suministrado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, ***discriminando adecuadamente si se actúa en calidad de persona natural o como representante de la persona jurídica,*** y firmada por el proponente. En caso de ser una persona jurídica, deberá venir firmada por el representante legal, debidamente facultado en los términos de la ley. En caso de unión temporal o consorcio, deberá venir firmada por el representante legal principal, debidamente facultado en los términos de la ley y de conformación del oferente plural. En la carta el proponente deberá manifestar bajo la gravedad de juramento que él o sus integrantes si el mismo es un consorcio o una unión temporal no se encuentra(n) incurso(s) en las causales de inhabilidades o incompatibilidades, prohibiciones o conflictos de intereses, establecidos en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1296 de 2009 y las demás normas pertinentes. Si la carta de presentación de la propuesta no se encuentra suscrita por el proponente, o se presenta incompleta o su contenido no está conforme a lo exigido en el **Formulario No. 1** del pliego de condiciones, la Entidad solicitará aclaración al proponente, para que dentro del plazo que señale para el efecto la aporte o subsane lo pertinente. **Se tendrán por no escritas las manifestaciones o condicionamientos dentro de la carta de presentación o cualquier parte de la propuesta que sean contrarias al objeto, alcance, obligaciones o especificaciones técnicas del presente proceso, no obstante, la Entidad se reserva el derecho de solicitar que se aclaren los aspectos que considere pertinentes.**
5.1.1.2. Poder	Cuando el oferente actúe a través de apoderado deberá acreditar mediante documento legalmente expedido, con anterioridad a la presentación de la oferta, que su apoderado se encuentra facultado para presentar la oferta, asistir a la subasta y, en el caso que así se considere, firmar el respectivo contrato. Si el proponente no anexa el respectivo poder o anexándolo no se ajusta a los términos legales para el efecto, la Entidad solicitará aclaración para que dentro del plazo que señale para el efecto lo aporte o subsane lo pertinente. El poder especial para representar al proponente deberá estar con nota de presentación personal, de conformidad con lo señalado en el inciso 3º del Artículo 25 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Circular No. 17 de Colombia Compra Eficiente.
	Si el representante legal del oferente o algunos de los integrantes de un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir el contrato, anexarán los documentos que acrediten dicha autorización, la cual será previa a la presentación de la oferta.

5.1.1.3. Autorización para Presentar Propuesta y Suscribir el Contrato	Cuando el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, anexará el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar, mínimo con el presupuesto oficial del proceso de selección. En el caso de consorcios o promesas de sociedad futura, cada uno de los representantes legales de sus miembros deberá estar facultado para contratar mínimo por la proporción en la relación con la cantidad de sus integrantes frente al presupuesto oficial. Para las uniones temporales los representantes legales deberán estar facultados para contratar mínimo en proporción a su participación en dicha unión frente al valor de la propuesta. En el evento en que no se aporte con la oferta la autorización prevista anteriormente, la Entidad solicitará al proponente allegue le documento dentro del plazo que se señale para el efecto, dicha autorización deberá ser expedida con anterioridad a la presentación de la oferta.
5.1.1.4. Certificado De Existencia y Representación Legal (Persona Jurídica) o Registro Mercantil (Persona Natural) Expedido Por la Cámara de Comercio	En este certificado de existencia y Representación Legal (Persona Jurídica) o del Registro Mercantil para (Persona Natural) se deberá acreditar que el proponente tiene capacidad para desarrollar el objeto de la presente contratación, es decir, deberá reflejar dentro de su objeto y/o actividades económicas, según corresponda, que están directamente relacionada o guardan estrecha relación con el objeto del presente proceso de selección de acuerdo a lo establecido en el capítulo IV *REQUISITOS HABILTIANTES* del pliegos de condiciones. La fecha de expedición del certificado de existencia y representación legal o del Registro Mercantil si es el caso, no podrá ser superior a noventa (90) días calendario. **NOTA:** En el caso en que la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de los miembros deberá cumplir con los anteriores requisitos, para lo cual cada uno debe aportar el certificado descrito en el presente numeral.
5.1.1.5. Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal y/o de la Persona Natural según corresponda	En caso que la propuesta sea presentada por persona jurídica o persona natural se debe anexar la fotocopia legible de la cédula de ciudadanía del Representante Legal, de la persona natural o apoderado, según corresponda. **NOTA:** En el caso en que la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, se deberá adjuntar el documento de identidad de cada uno de los miembros.
5.1.1.6. Documento Que Acredite la Conformación del Consorcio o Unión Temporal	En el evento que la propuesta sea presentada en Consorcio o Unión Temporal deberá adjuntar con su propuesta debidamente diligenciado para cada caso en particular el documento de conformación del Consorcio o la Unión Temporal, de conformidad con lo establecido en el Artículo 7º de la Ley 80 de 1993. Este documento de constitución, deberá cumplir con los siguientes requisitos: **a.** ***Debe declararse de manera expresa*** si se trata de un consorcio o una unión temporal, señalando: **1)** Las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, **2)** Los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido. **b.** Se debe efectuar una descripción de las actividades que ha de

	desarrollar o ejecutar cada uno de sus integrantes respecto al objeto mismo y en relación directa con el porcentaje de participación que les asiste dentro del contrato de asociación. **c.** Se debe señalar claramente, la existencia, representación, capacidad legal y capacidad jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en unión temporal o consorcio, y la capacidad de sus representantes para la constitución del consorcio o unión temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración, ejecución y liquidación del contrato. **d.** La designación de un representante que debe estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente debe designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva. **NOTA:** En la eventualidad de allegarse de manera incompleta, confusa, sin el lleno de los requisitos aquí establecidos, se requerirá al proponente para que lo complete, adiciones y/o observe la totalidad de los aspectos aquí señalados.
5.1.1.7. Certificado de Pago de Seguridad Social y Aportes Parafiscales	De conformidad con lo dispuesto en el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el proponente junto con la presentación de su oferta debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. Si el proponente es ***persona jurídica*** deberá presentar certificado en el cual conste que se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, si a ello hubiere lugar, durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Dicha declaración no debe ser expedida posterior a la fecha de cierre del proceso. Dicha certificación debe venir suscrita por el **revisor fiscal** de la sociedad, si el proponente de acuerdo con la Ley lo requiere, o en caso contrario por el representante legal de la sociedad proponente. ***Dicha certificación, deberá venir acompañada de la copia de la tarjeta profesional del revisor fiscal y antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores.*** En el caso de ***consorcios o uniones temporales***, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma independiente dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo y según corresponda. Si el proponente es ***persona natural***, deberá presentar declaración juramentada y la última planilla de pago, correspondiente al mes inmediatamente anterior, al Sistema de Seguridad Social Integral a partir de la fecha de cierre del presente proceso, en cual conste que se encuentra al día y a través de las cuales se acredite el cumplimiento de sus obligaciones con los Sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales, Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, éstos últimos cuando a ello hubiere lugar. Si el personal señalado para el cumplimiento del contrato, no está vinculado con anterioridad al cierre del proceso y es con el cual se pretende realizar la ejecución del mismo, deberá presenta la respectiva vinculación al sistema de seguridad social integral al momento del perfeccionamiento del contrato, en caso de ser oferente adjudicatario. De igual forma se procederá si el personal acreditado no se encentra

	afiliado con el riesgo correspondiente. La declaración no debe ser expedida posterior a la fecha de cierre del proceso. Igualmente en las planillas debe evidenciarse el respectivo pago y cumplimento no posterior a la fecha de cierre del proceso. **NOTA:** En caso que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de seguridad social y aportes parafiscales en relación con personal, debe así indicarlo en la certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal o por el proponente persona natural, según el caso, estos últimos ***bajo la gravedad del juramento***, el cual se entiende prestado con la presentación de la oferta. La obligación de presentar las certificaciones de cumplimiento del artículo 50 de la ley 789 de 2002 no aplica para personas jurídicas extranjeras, salvo que participen sucursales de éstas legalmente constituidas en Colombia, caso en el cual deberán presentar la certificación mencionada en el segundo párrafo de este numeral o una certificación del revisor fiscal en la que manifieste que la sucursal no tiene empleados y, por lo tanto, no deben cumplir con lo señalado en la ley 789 de 2002. La obligación de presentar las certificaciones de cumplimiento del artículo 50 de la ley 789 de 2002 no aplica para personas jurídicas extranjeras, salvo que participen sucursales de éstas legalmente constituidas en Colombia, caso en el cual deberán presentar la certificación mencionada en el segundo párrafo de este numeral o una certificación del revisor fiscal en la que manifieste que la sucursal no tiene empleados y, por lo tanto, no deben cumplir con lo señalado en la ley 789 de 2002. Igual obligación deberá cumplir y acreditar, durante la ejecución del contrato, el proponente favorecido, conforme lo establece la Ley 789 de 2002 y 828 de 2003.
5.1.1.8. Verificación De No Inclusión En El Boletín De Responsables Fiscales	En cumplimiento a lo previsto en el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000, las Resoluciones Orgánicas No. 5149 de 2000 y 5677 de 2005, y a la Circular No.05 del 25 de febrero de 2008 de la Contraloría General de la República, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía verificará que los proponentes no se encuentren reportados en el último Boletín de Responsables Fiscales que expide la Contraloría General de la República. El artículo 60 de la Ley 610 de 2000, por medio del cual se establece el trámite de los procesos de responsabilidad fiscal de competencia de las contralorías, exige como requisito indispensable para nombrar, dar posesión o celebrar cualquier tipo de contrato con el Estado, verificar que la correspondiente persona natural o jurídica, según se trate, no se encuentra reportada en el boletín de responsables fiscales que publica la Contraloría General de la República con periodicidad trimestral.
5.1.1.9. Verificación del SIRI (Sistema de Registro de Sanciones e Inhabilidades)	De conformidad con lo previsto en el Artículo 1 de la la Ley 1238 de 2008, y con el fin de verificar los antecedentes disciplinarios, la Agencia Logística de las fuerzas Militares, Regional Amazonía, realizará e imprimirá la consulta de la consulta de los antecedentes disciplinarios del proponente o de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, según sea el caso.
	De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto Ley 0019 de 2012 y con el fin de verificar los antecedentes judiciales del proponente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal), la Agencia Logística de las Fuerzas

5.1.1.10. Verificación De Antecedentes Judiciales – Policía Nacional	Militares, Regional Amazonía, accederá a los mismos a través de la página web de la Policía Nacional. En caso que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, según el caso, registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia judicial condenatoria con pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas, **la propuesta será rechazada**.
5.1.1.11. Verificación del Registro Nacional de Medidas Correctivas	De conformidad con lo previsto en los Artículos 183 y 184 de la Ley 1801 del 29 de julio de 2016 (Código Nacional de Policía y Convivencia) y con el fin de verificar el pago de las multas establecidas en la mencionada Ley, la Entidad realizará e imprimirá la consulta en línea que genere el Registro Nacional de Medidas Correctivas para el efecto.
5.1.1.12. Diligenciamiento Compromiso Anticorrupción (FORMULARIO NO.3)	Como política de la entidad se determina que es interés del PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y de la Agencia Logística De Las Fuerzas Militares para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas. El proponente deberá adjuntar a la propuesta debidamente diligenciada el **Formulario No. 3** denominado COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN y que hace parte de los respectivos pliegos. Si el proponente no incluye el compromiso anticorrupción o si incluyéndolo no está suscrito por el proponente, representante legal o apoderado, constituido en debida forma para el efecto, o si el compromiso está incompleto o su contenido no está conforme a lo exigido en el formato respectivo, la Entidad le requerirá para que lo allegue o subsane lo pertinente, dentro del plazo señalado para el efecto. En caso de ser una persona jurídica, unión temporal o consorcio, deberá venir firmada por el representante legal principal, debidamente facultado en los términos de la ley. En todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones del Pliego de Condiciones de la presente Convocatoria, el proponente obrará con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las Leyes consagran.
5.1.1.13. Registro Único Tributario – RUT	El oferente nacional debe indicar su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario (RUT), las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal deben acreditar individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto, lo anterior de conformidad con el artículo 368 del Estatuto Tributario en concordancia con artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto. El registro único tributario debe estar actualizado (en caso de haber realizado modificaciones para las cuales la DIAN exige actualización). Lo anterior de conformidad con lo preceptuado en el artículo 19 de la Ley 863 de 2003; en consonancia con el decreto Reglamentario 2788 de 2004, decreto 3426 de 2004, Decreto 2460 de noviembre 7 de 2013, Resolución 8502 de 2004 y Resolución 8346 de 2004 y demás normas que lo modifiquen o complementen.

	NOTA: En el caso en que la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de los miembros deberá cumplir con los anteriores requisitos, para lo cual cada uno debe aportar el certificado descrito en el presente numeral.
5.1.1.14. Certificación Vigente de su Inscripción y/o Renovación y Clasificación en el Registro Único De Proponentes de la Cámara de Comercio – RUP	El proponente (Personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras naturales con domicilio en Colombia o extranjeras jurídicas con sucursal en Colombia) deberá presentar con su oferta el Certificado de Inscripción y Clasificación en el Registro Único de proponentes expedido por la respectiva Cámara de Comercio. Este certificado no deberá tener una fecha de expedición superior a treinta (30) días calendario. El proponente o todos los miembros del consorcio o unión temporal, que vayan a proveer lo requerido en el objeto del presente proceso de selección, trátese de personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras (con domicilio o sucursal en Colombia), deberán encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.6 del Decreto 1082 de 2015. **NOTA 1:** Sin perjuicio del aporte del requisito, la Entidad podrá verificar la veracidad de la información contenida en la certificación aportada en la plataforma electrónica del RUES, teniendo en cuenta que este es una fuente para la consultas de multas y sanciones de proponentes e inhabilidades, impedimentos y prohibiciones del registro mercantil. **NOTA 2.** La inscripción y/o renovación del proponente debe encontrarse en firme y vigente. ***Si a la fecha de presentación de la oferta, el RUP del proponente no se encuentra en firme, deberá acreditar que solicitó su inscripción y/o renovación oportunamente (haberse solicitado antes del cierre del proceso - Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018-), sin perjuicio que al vencimiento del término de traslado de los informes de evaluación y consolidado, el RUP, deba encontrarse en firme.*** **NOTA 3:** La firmeza de la inscripción se adquiere pasados diez (10) días hábiles siguientes a la publicación sin que se haya presentado recurso de reposición en contra de la información inscrita**.**
5.1.1.15. Garantía de Seriedad de la Propuesta	Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Pliego de Condiciones, los términos de la propuesta, la suscripción del contrato, el mantenimiento de la oferta económica, la legalización y el lleno de los requisitos para la ejecución del contrato, el oferente presentará con su propuesta una garantía de seriedad de su ofrecimiento, de conformidad con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.3.1.6 y 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, que consistirá en una póliza expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para operar en Colombia, de conformidad con lo siguiente: • **Beneficiario**: Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía • **NIT**.: 800.117.190-7 • **Afianzado**: El oferente • **Vigencia**: Noventa (90) días calendario a partir de la fecha de cierre del proceso de selección. • **Cuantía**: El equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial estimado para el valor del contrato. A la propuesta deberá anexarse la correspondiente póliza, debidamente firmada por el oferente, y referida expresamente al presente proceso de contratación. ***Sin perjuicio de la correspondiente verificación que podrá, en uso de sus facultades, efectuar la Entidad.***

	En caso de presentarse participación de Consorcios o Uniones Temporales, la póliza de seriedad de la propuesta deberá ser tomada a nombre del Consorcio o Unión Temporal, indicando el nombre de cada uno de sus integrantes, tal como aparece en el respectivo certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio y debe estar suscrita por el Representante Legal del Consorcio o Unión Temporal. En el evento de prórroga del plazo del presente proceso la Agencia Logística de las Fuerzas Militares -ALFM, determinará como fecha final de vigencia la del cierre. En el evento de prórroga del plazo de adjudicación, del plazo para la suscripción del contrato, del plazo para la constitución de las garantías, el oferente, adjudicatario o contratista, según el caso, deberá ampliar la garantía de seriedad por el período de la prórroga, si la vigencia inicial no cubre este nuevo término, previa solicitud de la ALFM. Cuando la garantía de seriedad que aporte el oferente presente error en el nombre del beneficiario, tomador, vigencia, monto asegurado, no estar referida al presente proceso de selección o no allegarse las condiciones generales en caso de póliza de seguros, la ALFM solicitará al oferente los documentos e información del caso, para lo cual el oferente cuenta con el plazo establecido en dicho requerimiento. ***Alcance del Amparo y Contenido Obligatorio de la Garantía de Seriedad de la Propuesta***. De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015, la garantía de seriedad de la oferta cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes eventos: • La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. • El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de la ofertas. • La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario. • La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato. Si la garantía de seriedad del ofrecimiento aportada con la propuesta, no se ajusta a la totalidad de lo exigido en la ley o en el presente estudio previo y pliego de condiciones, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía –ALFM requerirá al oferente a fin de que la subsane en lo pertinente dentro del plazo que le señale para el efecto. **NOTA:** Conforme a lo dispuesto en el Artículo 5º, Parágrafo 3º de la Ley 1882 de 2018, ***la no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.***
5.1.1.16. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACION AL SG-SST	El oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta: - Certificación actualizada, expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa en la vigencia 2020, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea **MODERADAMENTE ACEPTABLE** o **ACEPTABLE.** Dicha certificación debe tener fecha de expedición del año 2020 no posterior a la fecha del cierre. **Nota 01:** Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal,

	consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

5.1.2. Requisitos de Capacidad Financiera

ANÁLISIS DE LOS INDICADORES DEL RUP DE LOS POSIBLES PROVEEDORES:

De acuerdo con el régimen contractual aplicable y especialmente a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, se debe acreditar la capacidad financiera y organizacional del proponente a través del Registro Único de Proponentes -RUP- el cual deberá cumplir con los requisitos mínimos fijados en cada uno de los indicadores respectivos.

Teniendo en cuenta que en el proceso de selección se deben incluir criterios de verificación financiera, y con el fin de que estos se ajusten al mercado específico del servicio a contratar, a continuación, se analizan los índices financieros y organizacionales de empresas del sector de servicios, que tienen dentro de su clasificación UNSPSC el bien (es) objeto del proceso de contratación.

Tomando como objeto de muestreo, alguna de las empresas del contexto local que cotizaron los bienes o de las que poseen experiencia en el suministro del bien (es), a partir de la información histórica de la Entidad y de la arrojada por la plataforma de contratación pública:

NOMBRE O RAZON SOCIAL	NIT	LIQ.	END	RCI	RP	RA
DISTRIBUIDORA LOS COLONOS-CARLOS ALBERTO REINOSO	14321288-2	20,77	0,22	41,76	0,31	0,24
MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS	900540562-9	3,62	0,32	20,42	0,23	0,16
GRUPO EMPRESARIAL RUBIANO NAVARRO SAS	901145602-5	1,03	0,81	1,83	0,45	0,08
CBC COMERCIALIZAMOS SAS	900703819	6,90	0,19	51,54	0,33	0,26
CAMILO ALZATE RUBIANO-LA CATORCE DISTRIBUCIONES	17637345-2	1,01	0,70	9,05	0,51	0,15
GEREMIAS TIRADO URQUINA	17644776-2	53,74	0,09	550,46	0,15	0,14
ALIMENTOS PROVERCOL SAS	900557006-1	2,38	0,51	48,44	0,65	0,32
COMERCIALIZADORA LOGISTICA S A S	900250423-9	48,60	0,22	39,65	0,32	0,24
FRANCISCO FIDEL PAY DELGADO	14970024-9	12,75	0,69	4,33	0,79	0,24
DISTRIBUCION Y SERVICIO S A S	900568704-1	4,17	0,27	43,43	0,60	0,44
GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS	900870468-1	3,07	0,34	29,01	0,39	0,25

*****NOTA:** Todos los datos financieros de las empresas utilizadas para la muestra fueron adquiridos a través de https: //www.rues.org.co/, donde se procedió a la verificación del RUP de cada una de ellas y que a la fecha tuviesen vigente dicho registro público, es decir, con información financiera a corte 31/12/2019.*

Conforme a lo anterior, y en consideración a las condiciones contractuales establecidas por la Entidad, se concluyen los siguientes indicadores financieros para el proceso de selección objeto del presente análisis del sector económico, con el objetivo de dar cabal y oportuno cumplimiento del objeto a contratar, en aras de evitar riesgos de incumplimientos por que el contratista no cuenta con la capacidad financiera y/o económica para asumir sus obligaciones y dar cumplimiento al objeto contractual; esto sin menoscabar el principio de selección objetiva y la pluralidad de oferentes en el proceso de selección:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ (Mayor o igual)	ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO (Menor o igual)	COBERTURA DE INTERESES (Mayor o igual)	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (Mayor o igual)	RENTABILIDAD DEL ACTIVO (Mayor o igual)
4,17	**0,40**	**31,96**	**0,19**	**0,10**

***PO:** Presupuesto Oficial del Proceso de Selección

REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER FINANCIERO Y LA CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN DE LOS PROPONENTES:

Esta información, se verificará exclusivamente con base en la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), con corte a 31 de diciembre de 2019, de conformidad con lo señalado en el Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 221 del Decreto Ley 0019 de 2012 y los Artículos 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

La inscripción y/o renovación del RUP que haya hecho el oferente de la información correspondiente al 31 de diciembre de 2019 deberá estar en firme al vencimiento del término de traslado de los informes de evaluación y consolidado respectivo y haberse solicitado su renovación antes del cierre del proceso (Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018).

En el evento que la Agencia Logística requiera confirmar información adicional del proponente, podrá solicitar los documentos que considere necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como estados financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo, requerir las aclaraciones que considere necesarias.

Los indicadores que a continuación se relacionan, se establecen teniendo en cuenta que se permita la pluralidad de oferentes en el proceso y que a su vez refleje la estabilidad financiera de los proponentes ***para el cumplimiento cabal y oportuno del objeto a contratar***.

La capacidad financiera que se requerirá busca que la Entidad establezca como ***requisitos habilitantes indicadores adecuados y proporcionales a la naturaleza del contrato, el valor, plazo y forma de pago***, evitando así, riesgo de incumplimiento por no contar el contratista con la capacidad económica suficiente para asumir sus obligaciones, y por lo mismo dar cumplimiento al objeto contractual.

Se considera habilitado financieramente el proponente que cumpla con la totalidad de los parámetros definidos a continuación:

5.1.2.1. Indicadores de Capacidad Financiera	**a. Índice de Liquidez** Se establece con el fin de verificar la disponibilidad de recursos de la empresa a corto plazo para afrontar sus compromisos, representando las veces que el activo corriente puede cubrir el pasivo corriente. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones a corto plazo. Este se determina, dividiendo el Activo Corriente por el Pasivo Corriente, reflejado en el RUP. **FÓRMULA** Índice de Liquidez = Activo Corriente/Pasivo Corriente = No. Veces Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente una Liquidez ***mayor o igual*** (≥) **4,17** **NOTA:** Cuando el oferente reporte pasivo igual a cero (0), la Entidad no realizará el

	cálculo de índice de liquidez, entendiéndose que cumple con el mismo.
	b. Índice de Endeudamiento Permite establecer el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente, garantizado en el activo total monetario. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad de que el proponente no cumpla con sus pasivos. Se obtiene el porcentaje de endeudamiento resultante de dividir el Pasivo Total por el Activo Total y el resultado se multiplicará por 100, estos porcentajes se encuentran reflejados en el RUP. **FÓRMULA**: Índice de Endeudamiento= (Pasivo Total/Activo Total)*100 Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente un índice de Endeudamiento ***menor o igual*** (≤) a **0,40**
	c. Razón de Cobertura de los Intereses Refleja la capacidad de la empresa de cumplir con sus obligaciones financieras. Mide si el oferente dispone de una capacidad, en cuanto a utilidades, suficiente para pagar unos intereses superiores a los actuales, se tiene una capacidad de endeudamiento mayor. Se determina, dividiendo la Utilidad Operacional por los Gastos de Intereses, reflejado en el RUP. **FÓRMULA**: Razón de Cobertura de los Intereses= Utilidad operacional / Gastos de intereses Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente una Razón de Cobertura de los intereses ***mayor o igual*** (≥) **31.96** **NOTA:** Cuando el oferente reporte Gastos de intereses igual a cero (0) o indeterminado, la Entidad no se realizará el cálculo de Razón de Cobertura de Intereses, entendiéndose que cumple con el mismo.
	NOTA 1: La verificación de los indicadores financieros de las **uniones temporales** se calculará con base en las sumatorias de los patrimonios, activos, pasivos, utilidad operacional y gastos de intereses correspondientes de cada uno de sus integrantes, en proporción a su participación en la respectiva asociación. $$(\%)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i} Componente\ 1\ del\ indicador_i\right)}{\left(\sum_{i} Componente\ 2\ del\ indicador_i\right)}$$ En el caso de los **consorcios o promesas de sociedad futura** se calculará con base en las sumatorias de los patrimonios, activos, pasivos, utilidad operacional y gastos de intereses correspondientes de cada uno de sus integrantes. **NOTA 2:** En el evento en que la oferta no cumpla con la totalidad de las condiciones antes establecidas, la oferta se considerará ***no hábil.***
	La capacidad organizacional se verifica con el fin de establecer si el proponente es apto para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna, dada por su rentabilidad. Para tal efecto se examinara la información reflejada en el RUP, en lo relacionado con los indicadores de: ***Rentabilidad sobre patrimonio y Rentabilidad sobre activos***.

5.1.2.2. Indicadores de Capacidad Organizacional	El proponente deberá acreditar en el Registro Único de Proponentes – RUP, dentro de la actividad solicitada para el presente proceso, una capacidad organizacional de acuerdo a lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 con respecto a los resultados financieros de inversión y eficiencia, así: Los proponentes habilitados organizacionalmente serán aquellos que cumplan con los indicadores financieros establecidos a continuación, reflejados en el RUP.
	a. Rentabilidad Sobre el Patrimonio Se establece con el fin de verificar la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. Este indicador se obtiene dividiendo la Utilidad operacional por el Patrimonio; información reflejada en el RUP. **FÓRMULA** | Rentabilidad sobre Patrimonio= Utilidad Operacional/Patrimonio Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente una Rentabilidad sobre el Patrimonio ***mayor o igual a*** (>) **0,19**
	b. Rentabilidad Sobre los Activos Se establece con el fin de verificar la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. Este indicador se obtiene dividiendo la Utilidad operacional por el Activo Total, información reflejada en el RUP. **FÓRMULA** | Rentabilidad sobre los Activos= Utilidad Operacional/Activo Total Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente una Rentabilidad sobre los activos ***mayor o igual a*** (>) **0,10** **NOTA 1:** La verificación de la capacidad de organización para las **uniones temporales** se calculará con base en las sumatorias de los patrimonios, activos y utilidad operacional correspondientes de cada uno de sus integrantes, en proporción a su participación en la respectiva asociación. La verificación de la capacidad de organización de los **consorcios** se calculará con base en las sumatorias de los patrimonios, activos y utilidad operacional correspondiente de cada uno de sus integrantes. **NOTA 2:** En todo caso, la capacidad de organización no podrá ser inferior a la mínima requerida.
5.1.2.3. Información para el Sistema Integral de Información (SIIF)	El proponente, debe allegar debidamente firmado y completamente diligenciado el **Formulario No. 5,** con la información allí requerida, con el fin de ingresar todos los datos al Sistema Integrado de Información Financiera – SIIF – Nación, en caso de ser adjudicatario del proceso de selección. En el evento que el proponente se una **unión temporal o consorcio,** el referido formulario deberá allegarse igualmente debidamente firmado y completamente diligenciado y corresponder a cada uno de los integrantes **pero NO a la unión temporal o consorcio**. Así mismo en el documento de constitución de unión temporal o consorcio, se deberá establecer de forma clara la forma de facturación, el beneficiario y la cuenta bancaria en la que se efectuarán los pagos. **Nota:** Solo al oferente adjudicatario del proceso de selección se le solicitará, mediante comunicación oficial por parte de la entidad, allegue la correspondiente

	certificación bancaria con fecha de expedición no mayor a 90 días calendario.
5.1.2.4. Información financiera para Proponentes extranjeros	Para el cumplimiento de los anteriores indicadores financieros, de las personas **naturales o jurídicas sin domicilio en el país o personas jurídicas extranjeras que no tengan sucursal en Colombia –NO OBLIGADAS AL RUP-** , lo acreditarán mediante el diligenciamiento del **FORMULARIO No. 8** "PARA ACREDITAR INDICADORES PARA EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA", consignado la totalidad de información allí solicitada y con el cumplimiento de las siguientes condiciones: **a)** Suscrito por el representante legal o apoderado y contador inscrito en Colombia, **b)** Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen: (i) Balance General a 31 de diciembre de 2018. (ii) Estado de Resultados a 31 de diciembre de 2018. Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC), re-expresados en moneda legal colombiana a la TRM de la fecha de cierre, indicando la tasa de conversión, firmados por el Contador Público Colombiano que los hubiere convertido. La información consignada en el mencionado formato, estará sujeta a revisión frente a los estados financieros allegados por el oferente a la Entidad, en caso de existir diferencias prevalecerá la información consignada en los Estados financieros. En caso que la fecha de cierre fiscal sea diferente a 31 de diciembre, se debe anexar la normatividad que establezca la fecha de cierre en el correspondiente país.

5.1.3. <u>Requisitos Técnicos</u>

Los requisitos y/o documentos de carácter técnico que el oferente deberá allegar con su propuesta son los que se relacionan a continuación, los cuales deberán aportarse en su totalidad para valorarse como CUMPLE.

El oferente debe garantizar el cumplimiento de las especificaciones mínimas técnicas, y anexar la totalidad de los documentos requeridos.

5.1.3.1. Verificación de Especificaciones Técnicas Mínimas Exigidas (Formulario No. 7)	El oferente acreditará que los bienes y/o servicios ofrecidos cumplen con las especificaciones técnicas exigidas, para cual **DEBERÁ DILIGENCIAR Y PRESENTAR CON SU OFERTA EL FORMULARIO No. 7 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS".** La información contenida en este Formulario, NO DEBERÁ SER MODIFICADA por el oferente, debido a que corresponden a las especificaciones técnicas exigidas por la entidad, y por ende, SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO. Si el oferente no presenta el Formulario con su propuesta, o si incluyéndolo, no contiene la totalidad de la información solicitada, la Entidad requerirá al proponente a fin de que subsane lo correspondiente dentro del plazo que se señale para el efecto. **NOTA 1:** En caso de oferentes plurales (consocios, uniones temporales y promesa de sociedad futura) el presente formulario deberá allegarse suscrito por el representante principal que para el efecto designen los miembros en el documento de asociación y quien debe estar facultado para actuar en nombre y representación del oferente conformado.

5.1.3.2. Experiencia

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

Se verificará como requisito habilitante que **máximo un (01) contrato** relacionado en el RUP se encuentre inscritos y clasificados con mínimo tres códigos de los que se relacionan en los siguientes códigos UNSPSC:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) **PRODUCTOS DE USO FINAL**	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y aves de corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	50112000
		(13) Productos lácteos y huevos	(17) Productos de leche y mantequilla	50131700
		(16) Chocolates, azúcares, educolorantes y productos de confitería	(18) Productos de Confitería	50131800
		(18) Productos de panadería	(17) Suministros y mezclas para hornear	50181700
			(19) pan y galletas y pastelitos dulces	50181900
			(20) Tartas y empanadas y pastas	50182000
		(19) Alimentos preparados y conservados	(21) Pasabocas y snacks	50182100
			(24) mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	50192400
			(27) platos combinados y empaquetados	50192700
		(20) Bebidas	(23) Bebidas No Alcohólicas	50202300
		(36) Fruta en lata o en Frasco	(25) Cerezas en lata o en frasco	50362500
			(31) Brevas en lata o en frasco	50363100
			(53) Duraznos en lata o en frasco	50365300

La sumatoria de los valores Actualizados (VA) de los contratos ***deben ser igual o mayor a una (1) vez el presupuesto oficial estimado para el presente proceso*** **(PO) (100% PO),** ***expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV) a la fecha de entrega de las propuestas (91 SMLMV).***

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

De conformidad con lo establecido en la normatividad que rige la materia, los proponentes y futuro contratista deberá acreditar que cumple con los siguientes permisos y/o licencias y/o

5.1.3.3. Documentos Y Verificaciones Técnicas Adicionales	autorizaciones y demás equivalentes, los (a) que deberán estar vigentes a la fecha del cierre del proceso de selección, y deberán continuar con su vigencia durante toda la ejecución del contrato, si alguna de estas (o) se encuentra en trámite de renovación, el oferente deberá anexar a la propuesta copia del radicado de solicitud, con la que se pueda verificar que se efectuó el trámite dentro de los sesenta (60) días calendario anteriores a la pérdida de vigencia de la misma, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 del Decreto 019 de 2012. Así mismo, se aclara que, en caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, los requisitos contenidos en los siguientes literales ***a, b, c, d*** *y* ***e***, se deben acreditar de acuerdo a las actividades que van a desarrollar o ejecutar cada uno de los miembros que integra el oferente plural, dada su naturaleza, situaciones que deben establecerse de manera clara en el documento de asociación de acuerdo a los requerimientos del pliego para cada uno. ***a. Establecimiento de Comercio*** Mediante el Certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, se **DEBE** acreditar la **existencia de un (1) establecimiento de comercio,** con domicilio en la ciudad de Florencia, **en donde ejecute las actividades objeto del presente proceso de selección** *(*suministro de productos de anchetería, confitería, enlatados y conservados*)*, o en su defecto contar con un ***vínculo comercial***, con persona natural o jurídica, **que cumpla este requerimiento**, debidamente suscrita por el oferente (representante o persona natural, según sea el caso) y la persona competente (propietario del establecimiento o representante legal, según sea el caso), que le CERTIFIQUE a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que a través de este cumplirá con la obligación de suministro del bien; información que igualmente PODRÁ ser corroborada y/o verificada por la Entidad, a través de su comité técnico evaluador, y En caso de aportarse vínculo comercial, se debe allegar por parte del vínculo comercial los requisitos: 1. **concepto Sanitario lugar de expendio y/o comercialización y, 2. certificación *de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor,*** según aplique, sin perjuicio de que la Entidad efectúe la visita al sitio correspondiente. **NOTA 1:** Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020, el cual establece en el Artículo 8. "***Ampliación de la vigencia de permisos, autorizaciones, certificados y licencias.*** *Cuando un permiso, autorización, certificado o licencia venza durante el término de vigencia de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social y cuyo trámite de renovación no pueda ser realizado con ocasión de las medidas adoptadas para conjurarla, se entenderá prorrogado automáticamente el permiso, autorización, certificado y licencia hasta un mes (1) más contado a partir de la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Superada la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social el titular del permiso, autorización, certificado o licencia, deberá realizar el trámite ordinario para su renovación."* Por lo cual, los certificados y demás mayores a un año posterior a la declaratoria de emergencia, se tomarán como vigentes. ***b.*** **Concepto Sanitario lugar de expendio y/o comercialización:** E l proponente deberá anexar a su propuesta, dicho concepto LEGIBLE emitido por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud)**,** el cual deberá allegarse con ***concepto favorable o Con Requerimiento*** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor)**,** es decir que, acredite que el *establecimiento comercializador cumple de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia,* que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición. Los datos consignados en el respectivo concepto DEBERÁN concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito. El *Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria* deberá allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. **NOTA 1:** Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020, el cual establece en el Artículo 8.

	"***Ampliación de la vigencia de permisos, autorizaciones, certificados y licencias.*** *Cuando un permiso, autorización, certificado o licencia venza durante el término de vigencia de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social y cuyo trámite de renovación no pueda ser realizado con ocasión de las medidas adoptadas para conjurarla, se entenderá prorrogado automáticamente el permiso, autorización, certificado y licencia hasta un mes (1) más contado a partir de la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Superada la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social el titular del permiso, autorización, certificado o licencia, deberá realizar el trámite ordinario para su renovación."* Por lo cual, los certificados y demás mayores a un año posterior a la declaratoria de emergencia, se tomarán como vigentes. ***c. Acta de Inspección Sanitaria del Vehículo y/o medio de transporte:*** El oferente **DEBE** anexar a su propuesta, el mencionado documento **LEGIBLE**, expedido por la autoridad sanitaria competente (formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, emitida por el Ente Territorial competente, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social); en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo y allegarse con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **apta para el transporte de alimentos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición. ***Adicional a ello debe anexar*** junto con este requisito: 1. Copia de la Tarjeta de Propiedad del vehículo. 2. Copia Soat (el cual debe estar vigente). 3. Revisión tecno mecánica (si aplica), mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de trasporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vías públicas y privadas del país. A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. **NOTA 1:** Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, debe anexar los requisitos anteriores y ***adicionalmente el vínculo comercial***, debidamente suscrito, con el propietario del vehículo, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que será con este o estos vehículos que cumplirán las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en los distintos sitios de entrega. **NOTA 2:** Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020, el cual establece en el Artículo 8. "***Ampliación de la vigencia de permisos, autorizaciones, certificados y licencias.*** *Cuando un permiso, autorización, certificado o licencia venza durante el término de vigencia de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social y cuyo trámite de renovación no pueda ser realizado con ocasión de las medidas adoptadas para conjurarla, se entenderá prorrogado automáticamente el permiso, autorización, certificado y licencia hasta un mes (1) más contado a partir de la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Superada la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social el titular del permiso, autorización, certificado o licencia, deberá realizar el trámite ordinario para su renovación."* Por lo cual, los certificados y demás mayores a un año posterior a la declaratoria de emergencia, se tomarán como vigentes. ***D. Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor:*** Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica **no mayor a doce meses** de expedición del personal involucrado en el **área de producción, distribución** y del ***Personal encargado del descargue*** y/o ***Conductor del vehículo***, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud. **NOTA 1:** La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento o etapa del proceso de selección, de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

	NOTA 2: Para el caso en que se aporte un vínculo comercial, se insiste como se indicó en el requisito técnico que se debe aportar "Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor" de las dos personas jurídicas o naturales.
	Anexo No.2: Obligaciones Contractuales Las obligaciones contractuales (Anexo No. 2) deberán estar debidamente suscritas con la información allí consignada por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía. En caso de ser una persona jurídica, deberá venir firmada por el representante legal, debidamente facultado en los términos de la ley. En caso de unión temporal o consorcio, deberá venir firmada por el representante legal principal, debidamente designado en el documento de conformación y facultado en los términos de la ley. Si el anexo 2 no se encuentra suscrito por el proponente, o se presenta incompleto o su contenido no está conforme a lo exigido en el pliego de condiciones, la Entidad solicitará al proponente, para que dentro del plazo que señale para el efecto el aporte o subsane.

5.2. FACTORES DE SELECCIÓN (*SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES O SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN REALIZADA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA DEL SECOP II* https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii**).**

Teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato que se va a celebrar, y conforme con lo dispuesto por el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, concordante con el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, el ofrecimiento más favorable corresponderá a aquel que ofrezca el menor precio a la entidad y que cumpla con las condiciones técnicas solicitadas por la misma, es decir, que en este tipo de procesos de contratación se tendrá como único criterio de selección, **EL MENOR PRECIO OFRECIDO**.

Habrá subasta inversa siempre que *haya como mínimo dos oferentes habilitados* cuyos bienes cumplan con la Ficha Técnica.

Si en el proceso de selección se presenta un único oferente y está habilitado (o si solo resultare habilitado un único oferente) cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica, no habrá lugar a Evento de Subasta Pública y la entidad dará diligencia de apertura del sobre que contiene la oferta económica inicial, y le adjudicará el contrato siempre y cuando haya cotizado a totalidad de los bienes requeridos por la Entidad, el valor total de la oferta y del ítem, sea igual o inferior al valor total ponderado por la entidad.

5.2.1. Propuesta Económica

El oferente deberá cargar, de manera separada, en la plataforma de contratación SECOP II la **PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS** (FORMULARIO No. 4), la cual corresponde a su oferta económica inicial. En este, deberá indicar el valor del ítem que será el valor total de su oferta, *los cuales no podrán superar el valor ponderado establecido por la Entidad, relacionado en el numeral 4.2.,* del estudio previo del presente proceso de selección.

En el valor del ítem, de la propuesta inicial de precios, se entienden incluidos en su totalidad, los costos y gastos en los que incurra el proponente para el suministro de ***POLLO*** requerido por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, incluida la entrega en el lugar

señalado y de conformidad con las especificaciones contenidas en el estudio previo, anexo técnico, fichas técnicas, pliego de condiciones y contrato.

Todos los gastos no previstos en la oferta, serán a cargo del contratista. Los costos y gastos en que incurran los proponentes para la elaboración y presentación de las propuestas, serán de su propia cuenta y riesgo. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no reconocerá ni reembolsará ningún valor por este concepto.

Los valores consignados en la **PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS** (FORMULARIO No. 4), se harán en números enteros. Para redondear los valores de los ítems (todos) a enteros, se deberá aproximar al entero cercano hacia arriba a partir de 0.50 y se dejará el mismo entero cuando el decimal sea menor a 0.50 o utilizando la función “redondear” del programa Excel asignando al número de decimales el valor de cero (0).

5.2.1.1. Verificación Aritmética al Formulario de Propuesta Inicial de Precios

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía realizará la verificación aritmética al FORMULARIO DE PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS de la siguiente manera:

a. Con el valor unitario de cada bien registrado por el proponente, se realizarán las operaciones matemáticas para determinar que el valor propuesto por ítem no exceda el valor máximo unitario dispuesto por la Entidad para cada uno de los bienes.

b. Si al verificar la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS se encuentran errores aritméticos, Entidad procederá a su corrección. Con los valores verificados y/o corregidos (si es el caso) incluido el IVA, se comprobará que la propuesta no exceda los valores máximos unitarios establecidos por la entidad para cada bien. Los cuales tendrán como los valores iniciales del oferente.

Por error aritmético se entiende, aquel en que incurre el oferente cuando realiza una indebida operación matemática, pero con la certeza de las cantidades, requerimientos y valores.

Las correcciones efectuadas a las ofertas de los proponentes, según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para éstos. Si el proponente, en caso de que se le adjudique el contrato, se rehúsa a aceptar dichas correcciones, se hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta.

Cuando el valor de la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS o el valor resultante de la corrección efectuada, exceda el valor máximo unitario establecido por la Entidad para cada bien, se procederá al RECHAZO de la propuesta.

Cuando en la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS se omita ofertar uno, varios o todos los ítems o cuando ofertado su valor corresponda a cero pesos (0$), se procederá al RECHAZO de la propuesta.

El FORMULARIO PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS deberá estar suscrito por el representante legal del proponente o apoderado debidamente Acreditado. Si se presentaren tachaduras, borrones o enmendaduras, en el formato de propuesta inicial de precios, será causal de RECHAZO.

La omisión de la presentación del FORMATO “PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS”, generará el RECHAZO DE LA PROPUESTA.

5.2.2. Margen Mínimo de Mejora

Teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía informa a los interesados que el margen mínimo de mejora del VALOR TOTAL de la oferta **no deberá ser inferior e igual** al **DOS POR CIENTO (2%)** de los valores ofertados más bajos indicados por los oferentes, porcentaje por debajo del cual los lances no serán aceptables.

Lo anterior sin perjuicio de que el proponente establezca realizar un Lance por un margen o porcentaje mayor. Es importante tener en cuenta que el proponente deberá realizar sus Lances estimando para ello dicho margen mínimo a su último Lance valido.

5.2.3. Desarrollo de la Subasta Inversa Electrónica

Además de la aplicabilidad de las reglas generales previstas en la Ley, que se le dará al procedimiento para la subasta inversa establecido en el Decreto 1082 de 2015, así como como en el artículo 2.2.1.2.1.2.2, se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

a. La subasta dará inicio en la fecha y hora señalada en el cronograma y se realizara de acuerdo con la configuración establecida en la plataforma virtual de Colombia Compra eficiente SECOP II y la guía para hacer un proceso de Selección abreviada con subasta en el SECOP II (https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii).

b. Los oferentes habilitados podrán acceder a la subasta autenticándose a través del SECOP II (https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii).

c. Se aplicará lo definido en el Artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: *..."si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma"...*, salvo que logre volver a conectarse antes de la terminación del evento, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el Articulo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma tecnológica de subasta.

d. Los oferentes habilitados que participen en el evento subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos. La ENTIDAD, no provee conexiones desde sus instalaciones para este evento.

e. El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor de los ofrecidos en la oferta inicial por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento.

f. Los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio electrónicamente a través del SECOP II (https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii). Para que sea válido, cada lance deberá reflejar el margen mínimo de mejora de oferta que será en el 2%. Es importante tener en cuenta que el oferente deberá realizar sus lances estimando para ello dicho margen mínimo a su ultimo lance. Lo anterior sin perjuicio de que el oferente establezca realizar un lance por un margen mayor.

g. El evento de subasta permite al oferente conocer el valor de sus ofertas y la posición frente a los demás oferentes. Para que el oferente al momento de iniciar la subasta pueda tener conocimiento de su posición, necesariamente deberá hacer un lance.

h. Si en el curso de la subasta electrónica dos o más oferentes presentan una postura del mismo valor, la herramienta tendrá la capacidad de establecer cual oferente envió cronológicamente primero dicha postura; para determinar esto la herramienta utiliza una certificación electrónica. Entidad de certificación digital autorizada por la Superintendencia de Industria y Comercio para la prestación de este servicio, la cual garantiza legalmente el momento exacto en que se reciben las posturas en el sistema.

i. De igual manera, si dos o más oferentes resultaran en la posición número uno (1) con lances exactamente iguales se aplicará como criterio de desempate lo descrito en el numeral 9 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, el cual determina: *"...la entidad estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial"*, aclarando que la adjudicación se realizará por el lance que lo dejo en la posición 1; sino se hicieren lances durante la subasta, se adjudicará al menor precio inicial, en concordancia con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.9, numeral del 1 al 5 del mismo Decreto.

j. Conforme avanza la subasta electrónica, al llevar a cabo un lance, los oferentes serán informados por parte del sistema de la recepción de su postura y la confirmación de su valor, así como de la ubicación en que se encuentra su propuesta.

k. Si en el curso de la subasta electrónica inversa se presentan fallas de la plataforma tecnológica como las previstas en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, *"...la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta ..."*, se dará reinicio al evento de subasta en las condiciones y fechas que establezca la ENTIDAD y que serán comunicadas a los oferentes habilitados. Será importante tener en cuenta que si las fallas corresponden a los recursos propios de los oferentes se entenderá que los mismos desistieron de participar salvo que logren conectarse antes de la terminación del evento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del decreto 1082 de 2015.

5.2.4. Conclusión de la Subasta

La subasta concluirá cuando se presente cualquiera de las siguientes situaciones:

a. Cuando en la respectiva ronda se presente solo un lance válido.
b. Cuando en la respectiva ronda no se presenten nuevos lances (válidos) que mejoren la oferta anterior.

NOTA: En todo caso el procedimiento se ceñirá al establecido en la Guía para hacer un Proceso de Selección Abreviada con Subasta en el SECOP II: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_p1_r.pdf y https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_p2_r.pdf y la guía para proveedores "Guía rápida para participar en una subasta en el SECOP II" https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_proveedor.pdf.

5.2.5. Precios Artificialmente Bajos

Cuando de conformidad con la información a su alcance la Entidad estime que el precio final obtenido al término de la subasta inversa resulta artificialmente bajo, seguirá el procedimiento señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y requerirá al oferente para que explique las razones que sustente el valor por él ofertado, según los lineamientos de la Guía No. G

MOAB- 01 *"Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación"* emitida por Colombia Compra Eficiente.

6. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN, ASIGNACIÓN Y MITIGACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

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

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				¿Afecta La Ejecución Del Contrato?	Responsable Por Implementar El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto y/o atención inmediata de novedades Y/o suministros	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alfm - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	Diario
3	Específico	Externo	Planeación /Selección/ Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	2	4	6	Medio	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	4	6	Medio	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación
4	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Fluctuación del precio del bien y condiciones del mercado	Desequilibrio económico	5	3	8	Riesgo Extremo	ALFM	Verificación del precios en páginas especializadas; en caso de ser necesario restablecer el equilibrio económico; celebrar un contrato de compraventa de modo que se efectúe una sola adquisición y entrega	2	2	4	Riesgo Bajo	Si	ALFM	Durante la Ejecución del Contrato	Desde la Estructuración	Analizar adecuadamente la oferta y el mercado del bien	Durante la estructuración y ejecución
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
6	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica , intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos	2	2	4	Bajo	Si	Contratista - supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectúe el suministro

7. GARANTÍAS EXIGIBLES AL CONTRATISTA

Teniendo en cuenta el análisis del sector efectuado, la naturaleza, el objeto del contrato a celebrar y el análisis del riesgo atribuido a las partes, se considera que es necesario exigir como garantía

contrato de seguro contenido en una póliza que cubra los riesgos que se relacionan a continuación, en las cuantías igualmente relacionadas.

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

CLASE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	Diez por ciento (10%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Calidad de los bienes suministrados	Diez por ciento (10%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Cinco (5%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más

8. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES APLICABLES AL PROCESO DE SELECCIÓN

Los Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

Las Entidades Estatales deben cumplir las obligaciones del Estado colombiano consagradas en los Acuerdos Comerciales. Los proponentes nacionales y extranjeros tienen el derecho a exigir que en los Procesos de Contratación sean tenidos en cuenta los Acuerdos Comerciales aplicables. Este es un derecho de los nacionales colombianos frente a los Procesos de Contratación que adelantan los Estados con los cuales Colombia ha suscrito Acuerdos Comerciales y de los proponentes extranjeros frente a los Procesos de Contratación que adelantan las Entidades Estatales colombianas. Adicionalmente, cualquier persona puede exigir el cumplimiento de los Acuerdos Comerciales pues estos son leyes de la República.

Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación de sus Procesos de Contratación, si los Acuerdos Comerciales entre Colombia y otros países son aplicables al Proceso de Contratación. En caso de que sean aplicables, deben proceder a cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos.

Conforme a lo anterior, y de acuerdo con el objeto y el monto del proceso de contratación analizado, a continuación, se establece si el mismo se encuentra cobijado por Acuerdos Comerciales suscritos por Colombia, de acuerdo con los lineamientos expedidos por la Agencia Nacional de Contratación – **COLOMBIA COMPRA EFICIENTE** en su Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación M-MACPC-13.

Para ello, se consideraron en orden consecutivo la aplicabilidad de las 3 reglas establecidas en el Manual aludido y se determinó lo siguiente:

ACUERDO COMERIAL		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR ACUERDO COMERCIAL
		Si/No	Si/No	Si/No	Si/No
ALIANZA PACÍFICO	**CHILE**	SI	NO	SI	NO
	PERÚ				
	MÉXICO				

CANADÁ		SI	NO	SI	NO
CHILE		SI	NO	SI	NO
COREA		SI	NO	NO	NO
COSTA RICA		SI	NO	SI	
ESTADOS UNIDOS		SI	NO	SI	
ESTADOS AELC		SI	NO	SI	NO
MÉXICO		NO	NO	NO	NO
TRIÁNGULO NORTE	**EL SALVADOR**	NO	SI	NO	NO
	GUATEMALA				
	HONDURAS				
UNIÓN EUROPEA		SI	NO	SI	NO

De lo anterior, se determinó que el presente proceso de contratación no se encuentra cubierto por acuerdo comercial alguno, teniendo en cuenta que, la entidad no hace parte de las incluidas en los Acuerdos Comerciales y el valor estimado del proceso es inferior a partir del cual los Acuerdos Comerciales son aplicables. Así mismo, de acuerdo a las excepciones número 14 "*convocatorias limitadas a mipymes*" y número 58 "*La contratación de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del clasificador Central de productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, para el Comando General de las Fuerzas Militares, Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Nacional, y la Policía Nacional por parte de la Agencia Logística y del Fondo Rotatorio de la Policía Nacional*", del Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente, se reafirma la postura antes mencionada del presente proceso de no estar cubierto por acuerdo comercial alguno.

9. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

Se debe incluir en el futuro contrato celebrado por la Agencia Logística una CLAUSULA DE INDEMNIDAD, en la cual se pacte la obligación del contratista de mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

10. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Se certifica que el valor del servicio solicitado en el presente estudio y documentos previos, se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2020.

ORIGINAL FIRMADO
Adm. Emp. YAMILETH DORADO HURTATIS
Coordinadora Grupo Abastecimiento B.S.
Jefe área necesidad

ORIGINAL FIRMADO
Adm. Emp. ZENAIDA NÚÑEZ SANJUÁN
Téc Servicios Abastecimientos B.S.
Integrante Comité Técnico Estructurador

ORIGINAL FIRMADO
Abog. ALVARO JAVIER ESQUIVEL VARGAS
Profesional Defensa Grupo Contratos
Integrante Comité Jurídico Estructurador

ORIGINAL FIRMADO
Cont. Púb. NORMA LENIS ZETARES CORTES
Profesional de Defensa Grupo Financiera
Integrante Grupo Financiero – Económico Estructurador

ANEXO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

AREQUIPE

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE		**AREQUIPE**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001228 / 200000052
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelización de los azucares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.
	Contenido	SAP 200001228 El producto debe tener un peso mínimo de 220 gramos. SAP 200000052 El producto debe tener un peso mínimo de 5000 gramos.
	Requisitos Normativos	NTC 3757, Resolución 02310 de 1986, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001228 Caja x 75 unidades de 220 gramos. SAP 200000052 Caja máximo de 4 unidades.
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe

Requisito	Arequipe
Materia grasa láctea, Fracción de masa , mín. en %	7,0
Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín. en %	17,0
Extracto seco, Fracción de masa, mín. en %.	70
Cenizas, Fracción de masa, máx. en %.	2,0
Índice de *Reichert Meissl*, Fracción de masa, en %.	23 -32
Almidones (Véase numeral 7.8.1)	Negativo

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757

Requisito	n	m	M	c
Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	< 10	–	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2

Requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757

	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200001228 Vaso de poliestireno con sello herméticamente con Foil. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de poliestireno. SAP 200000052 Envase plástico con tapa hermética.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 3 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega, el producto no debe tener más de un mes de envasado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**SEPTIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basado en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC –Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10 -2020	Adriana Agudelo
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10. SEP. 2020	
	Subdirector General. de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep. 10-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

BARQUILLOS

Producto/Nombre		BARQUILLOS
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	34551
	Clasificación	No aplica
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa liquida, y posterior enrulado de la masa horneada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitaminaB1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso, ácido fólico], azúcar, Leche en polvo, grasa vegetal (palma), azúcar invertido, almidón de maíz, cocoa en polvo, margarina, licor de cacao,sal, emulsificante (Lecitina de soya E-322), Huevo, antioxidante (BHTE
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquimicos: Parámetro — Valor Humedad — 3.5 % Máximo Proteína — 2 g. Mínimo Determinación de plomo (Exp. Como Pb en mg/kg) — 0.2 Máximo
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiologicos: Requisitos — valores Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g — 1000-5000 Recuento de coliformes UFC/g — <10-10 Estafilococcus coagulasa positiva /g — <100 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g — 100-1000 Detección de Salmonella /25 g — Ausencia Detección de bacillus cereus, UFC/ g — 10-100 Recuento de E. Coli/g — <10
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe estar surtido en los sabores de fresa, chocolate y vainilla.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 44 g neto a 75 gramos en cada paquete.
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El prodicto debe estar embalado en Caja por 10 Unidades.
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser envuelto en material BOPP Biomate TS 20 micras + BOPP Bioalumin WBHB micras, la bandeja en materil termoformado en polipropileno natural.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Proteccion Social 5109/2005 Res. Min Proteccion Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 10 meses minimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

BARRA DE CHOCOLATE

Producto/Nombre		BARRA DE CHOCOLATE
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	34992
	Clasificación	Caramelo
	Descripción del Producto	Barra de Chocolate con leche.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, licor ò masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), agua, saborizantes artificiales.
	Requisitos Fisicoquimicos	Especificación / Valor pH: 6-7 Grasa: 33.5 37.5 Arsénico (ppm): < 3 Plomo (ppm): <0.1 Aflatoxinas (B1,B1,G1,G2): <10
	Requisitos Microbiológicos	Parámetro / Valor Microorganismos U.F.C/g: 10.000 máximo Mohos y levaduras U.F.C/g: 100 máximo Coliformes totales NMP/g: <10 Coliformes fecales/g: Negativo Salmonella/25 g: Negativo
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	El producto debe tener un peso de 12 g neto mínimo.
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja Corrugada x 30 ò 24 plegadizas x 50 ò 18 unidados x 12g
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	1. Opción de empaque: El empaque presenta dos envolturas, la envoltura interior se encuentra una capa de papel celofán que cubre la barra de chocolate. La cobertura externa, la envoltura externa, está fabricado con papel aluminio. 2. Opción de empaque BOPP transparente 15 Micras + BOPP transparente 15 Micras Gramaje: 32 g/m2.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Proteccion Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 8 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de un (01) mes de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	JULIO DE 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Biblana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

BREVAS EN ALMIBAR

Producto/Nombre		BREVAS EN ALMIBAR
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	33507
	Clasificación	FRUTA
	Descripción del Producto	Producto esterilizado, conservado en almibar, elaborado con brevas frescas, sanas y limón envasadas en frasco de vidrio y sometidas a tratamiento fisico para su conservación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Acidos citrico y ascòrbico, azùcar, benzoato de sodio, sorbato de potasio, brevas y agua
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:* **Especificación** / **Valor** **Peso neto (g) minimo** 480 **Peso drenado (g) minimo** 300 **pH** 3.3-3.8 **°Brix** 35-66 **% de Acidez (Exp. Ac. Citrico)** 0.2 – 0.5
	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: Esterilidad comercial: Negativa para crecimiento.*
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento en la tapa, manchas u otro defecto.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 480 g neto minimo.
	Requisitos Normativos	NTC 4433 en cuanto a microbiologia, metodo para evaluar la esterilidad comercial del alimento.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del	Caja por 24 Unidades.
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off, tapa con liner de sistema twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses minimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de envasado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	JULIO DE 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

CARNE DE DIABLO ENLATADA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE DE DIABLO ENLATADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000746
	Clasificación	Enlatados
	Descripción del Producto	Producto cárnico proveniente de animales de abasto sanos aptos para consumo humanos, procesado en cuyo proceso la carne es sometida a cocción antes de su homogenización, embutido elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido. Se caracteriza por su sabor picante. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de Res, Agua, Carne de Cerdo, Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Especias (Nuez Moscada), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTES	VALORES	
	MIN	MAX
Proteína (%)	10%	–
Grasa Total(%)	13%	–
Carbohidratos (%)	5%	–
Proteína No Carnica (%)	–	3%

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

REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO
Microorganismos mesofilos aerobios	Negativo
Microorganismos mesofilos anaerobios	Negativo
Microorganismos termofilos Aerobios	Negativo
Microorganismos termofilos Anaerobios	Negativo
Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria

NTC 4433 –Esterilidad comercial en alimentos

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La prueba de esterilidad comercial debe ser satisfactoria.
	Contenido	SAP 200000746 Carne de diablo enlatada mínimo x 80 g
	Requisitos Normativos	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Resolución 2270 de 2012, Resolución 2905 de 2007, Resolución 2690 de 2015.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja en cartón Corrugado por 48 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Empaque	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil.
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011
	Vida Útil	Mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro Sanitario Vigente Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		**SEPTIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos. Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP y Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Socia 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se aclara nombre de SIC y se adiciona código SAP, se aclara en el contenido las características de peso por referencia. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira requisito de: (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. La clasificación se cambia de productos cárnicos procesados a Enlatados, según clasificación en Sistema SAP. En contenido se adiciona la palabra mínimo y se retira: "carne de diablo enlatada x 100 g". Dentro de los requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud (Productos cárnicos procesados), Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Protección Social (Reglamento técnico del proceso térmico que deben cumplir los alimentos envasados herméticamente de baja acidez o acidificados) y Resolución 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social (Reglamento técnico que tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano), resolución 2905 de 2015 (directrices para la formulación del programa de verificación microbiológico de IVC para carnes y productos cárnico comestibles), se modifican los requisitos microbiológicos basados en NTC 4433. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. En requisitos de vida útil se cambia de 12 meses a 18 meses a partir de la fecha de fabricación, y de otras características se pasa información a requisitos vida útil: "El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación": Se incluye solicitud registro sanitario vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10 2020	
Reviso	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 Sep 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep. 10/20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep/20	

CEREZAS

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO FEI-PGN-103	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		CEREZAS
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	26091
	Clasificación	FRUTA
	Descripción del Producto	Cereza variedad: Marraschino.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cerezas en bisulfito, azúcar, ácido cítrico, Color rojo punceau 4r, benzoato de sodio, esencia cereza marraschino, agua.
	Requisitos Fisicoquímicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:* Especificación / Valor Peso neto (g) 125 Peso drenado (g) 75 pH 3.3 - 3.8 °Brix 30 - 40 % de Acidez (Exp. Ac. Cítrico) 0.2- 0.8 %
	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Esterilidad comercial: Negativa para crecimiento*
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento en la tapa, manchas u otro defecto.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 125g neto mínimo
	Requisitos Normativos	NTC 4433 en cuanto a microbiologia, metodo para evaluar la esterilidad comercial del alimento.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del	Caja por 12 ó 24 Unidades
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off, tapa con liner de sistema twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de **18** meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de envasado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeacion y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200002157
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (liquida, sólida o semi solida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farinaceas, con tros ingredientes aptos para el consumo humano como lo son las chspas de chocolate.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, chips de chocolate, aceite vegetal, azúcar, leche, huevos, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), aromas artificiales, emulsificante, gasificantes, leudantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisitos Fisicoquímicos – NTC 1241 (sexta actualización) Galletas sin relleno**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2**
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto es caracterizado por tener chispas de chocolate, que son pequeños trozos de chocolate con forma de lagrima, tiene alrededor de 0,5 cm de diámetro en su base, están hechas de chocolate con leche, son de consistencia sólida a temperatura ambiente. Color: Café- dorada (Horneado) con chips color chocolate oscuro. Sabor: Característico dulce, Chips de chocolate Textura: Crujiente. Aroma: Característico chips de chocolate.
	Contenido	Cada paquete debe contener un peso neto mínimo de 35 gramos.
	Requisitos Normativos	NTC 1241 (Ultima Actualización), Resolución 2674 de 2013.

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5
Proteína, % en fracción en masa en base seca.	3,0	-
Humedad, en %	-	10,0

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento Bacilus cereus, UFC/g	3	10	100	1

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 2 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	12 unidades x 35 gramos para un contenido neto total de 420 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Envoltura: Flexible bilaminado de BOPP / BOPP Metalizado, Lamina flexible de BOPP Caja de Cartón Corrugado Impresa
	Rotulado	El producto debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	10 meses

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08-Mayo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-Mayo-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

GALLETA DE CEREAL

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA DE CEREAL
REQUISITOS GENERALES	Código	200000281
	Clasificación	CONFITERÍA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del asado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de palma, linaza, harina de arroz, agua, azúcar invertida, harina de avena, harina de maíz, sal, salvado de trigo, almendras, extracto de malta, miel, leudantes, emulsificante, leche en polvo, acidulante, antioxidante, acondicionador de masa, enzima proteolítica, saborizante a maíz, almendras.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	5.6	9.5
Proteína, % en fracción en masa en base seca.	3.0	-
Humedad, en %	-	10.0

Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1

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

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1.000	5.000	1
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	< 10	-	0
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

	Requisitos Nutricionales	No aplica

	Otras características del producto	Contenido de Metales pesados: **Componente** / **Contenido** **Plomo, como Pb (mg/kg)** 0.2
	Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 25 gramos conteniendo 3 galletas.
	Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El paquete con 9 unidades mínimo de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 225 gramos. Caja x 24 paquetes.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV). Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	21.V.19	
	Subdirector General de Operaciones	Coronel (RA) Eduardo Rodriguez Duran	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21 MAY 2019	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21 MAY 2019	

GALLETA SALADA TIPO CRACKER

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA SALADA TIPO CRACKER
REQUISITOS GENERALES	Código	200000888 200000773
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las Galletas tipo cracker, tienen un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, agua, sal, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Componentes / Valores: Min / Max **Proteína (%) en base seca** 3,0 - **pH en solución acuosa al 10%** 5,6 9,5 **Humedad (%)** - 10,0 **Plomo, en Pb (mg/kg)** 0,2 Requisitos fisicoquimicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Requisito / n / m / M / c Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g 3 1000 5000 1 Recuento Coliformes en placa, UFC/g 3 <10 10 1 Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g 3 <100 - 0 Recuento mohos y levaduras, UFC/g 3 50 500 1 Recuento *Escherichia coli*, UFC/g 3 <10 - 0 Recuento Bacilus cereus, UFC/g 3 10 100 1 Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica
	Contenido	SAP 200000888 Taco por 110 gramos mínimo. SAP 200000773 2 Tacos por 200 gramos mínimo.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000888 Galletas empacadas en taco. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 110 gramos. Caja x 48 unidades. SAP 200000773 Galletas empacadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos. Caja x 24 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) – Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 NOV. 2019.	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01/19.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000286 200001225
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de sodio).
	Requisitos Fisicoquímicos	**Requisitos en 100 g de muestra** / **Galletas sin relleno** (Mínimo / Máximo) pH de solución acuosa al 10 %: 5,6 / 9,5 Proteína, % en fracción en masa en base seca: 3,0 / - Humedad, en %: - / 10,0 Requisitos Fisicoquímicos Galletas sin relleno – Tabla 1 -NTC 1241
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El color, sabor y aroma debe ser el característico de las galletas y su textura deberá ser crocante.
	Contenido	SAP 200000286 Galleta caja x 200 gramos SAP 200001225 Galleta Navidad Caja x 400 Gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000286 caja x 24 unidades de 200 gramos SAP 200001225 caja x 24 unidades de 400 gramos

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable expedido por el Ente Territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Las galletas deben tener: Envoltura: BOPP Bioseal TSI 15 µ + BOPP Bioalumin WVHS 15m. Bandeja: Bandeja termoformada en polipropileno translúcido calibre 0.4. Plegadiza: Caja full color con brillo UV. Empaque: Cartón corrugado de pared sencilla.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 5 meses contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. – Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

GALLETA TIPO LECHE

Producto/Nombre		GALLETA TIPO LECHE
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	5203
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada , Azúcar, Grasa Vegetal , Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:* **Componente / Valor** **Humedad (%) 5.0 máximo** **Grasa (%) 20.maximo** **Proteina (%) 2.0 minimo** **Cenizas (%g) 3.0 máximo** **pH 4.5 – 5.5**
	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:* **Requisitos / valores** Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g 10.000 Recuento de coliformes totales N.M.P. 11 Estafilococcus coagulasa positiva /g <100 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g 100 Recuento de E. Coli/g Negativa
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El paquete con 18 unidades mínimo de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	18/05/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Angela Bibiana Peña	18/05/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	18/05/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	18/05/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	18/05/2016	

LECHE CONDENSADA AZUCARADA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE CONDENSADA AZUCARADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000400 / 200001433
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Se permiten los siguientes ingredientes: Leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, fruta o concentrado de fruta, y cloruro de sodio aprobados por la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

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

REQUISITO	Valores	
	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctea % m/m	8,0	
Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	–
Humedad % m/m		30,0

Requisitos fisicoquímicos leche condensada azucarada Entera – Resolución 2310 de 1986

REQUISITO	Valores	
	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctea % m/m	4,0	
Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	–
Humedad % m/m		30,0

Requisitos fisicoquímicos leche condensada semidescremada – Resolución 2310 de 1986

Requisitos Microbiológicos

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

REQUISITO	m
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	≤10000
Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	<3
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	≤200
Recuento de *Staphylococcus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	≤100

Requisitos microbiológicos leche condensada azucarada – Resolución 2310 de 1986

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Los aditivos: edulcorantes, estabilizantes, saborizantes, conservantes, deben cumplir con los requisitos establecidos en la Normatividad nacional vigente.

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

		El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar. Su color debe ser blanco o crema claro. El olor y el sabor deben ser característicos del producto. La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la láctea.
	Contenido	SAP 200000400 Lata por 100 gr Peso Neto / Bolsa doy pack con tapa rosca x 100 gr. Peso neto SAP 200001433 Lata por 400 gr Peso Neto Bolsa doy pack con tapa rosca x 400 gr. Peso neto
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 879. Resolución del Min Protección Social 02310/1986. Decreto 616/2006 en cuanto al producto ya que su base es la Leche. Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000400 / 200001433 Paca x 24 unidades o 28 latas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200000400 / 200001433 El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase debe ser full open o sistema abre fácil. Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Para el producto en galón se requiere con una vida útil mínima de 3 meses a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro Permiso o Notificación Sanitaria. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de lácteos.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		**SEPTIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión inicial

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 3 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

2	N/A
3	De la ficha con código SIC 8661: Versión anterior
4	De la ficha con código SIC 8661: Se retira requisito de Norma NTC 512-1
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 879 "PRODUCTOS LÁCTEOS.LECHE CONDENSADA AZUCARADA. (CONCENTRADA)" Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos.
6	Se incluye código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador
7	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira del nombre de la FTP la descripción entera, ya que se adicionan parámetros para leche condensada azucarada semidescremada, se retirara código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. La clasificación se cambia de derivado lácteo a Lácteos según clasificación SAP, se adiciona la presentación de 400 gramo, se cambia la descripción del producto basado en Resolución 2310 de 1986, se adicionan ingredientes basado en Normatividad nacional vigente, los requisitos fisicoquímicos se cambian basados en la Resolución 2310 de 1986 y se adiciona tabla para leche condensada azucarada semidescremada, los requisitos microbiológicos se ajustan a establecidos en la Resolución 2310 de 1986. Se adicionan otras características del producto, en contenido, presentación del producto y empaque se ajusta información a nuevas presentaciones. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10. SEP. 2020	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep. 10 - 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10 - Sep - 20	

LECHONA ENLATADA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHONA ENLATADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000411 200000412
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto típico elaborado a partir de la carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa, condimentos y especias.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con esterilidad comercial satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	N/A
	Otras características del producto	El producto debe ser envasado en recipiente herméticamente cerrado y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad del producto.
	Contenido	200000411 lata x 170 gramos. 200000412 lata x 270 gramos.
	Requisitos Normativos	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Resolución 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015. Decreto 60 de 2002.

Componentes	Valor
Humedad (%)	**55 - 65%**
Sólidos Totales (%)	**35- 45 %**
Cenizas (%)	**1.5 – 1.8 %**
Grasa (%)	**5.5 % - 11.5 %**
Proteína (%)	**12 – 18 %**
Carbohidratos (%)	**15 – 20 %**

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja en cartón corrugado por 24 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

		Se debe almacenar en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos del calor y fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que pueden generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2010.
	Vida Útil	Mínima de 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de inspección sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Favorable o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria Vigente. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**SEPTIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Ajuste en el formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC debido a que no son utilizados en la entidad. Se adiciona el código SAP 20000411 correspondiente a la presentación de 170 g. Se modifican los requisitos microbiológicos del producto, al ser un producto enlatado debe cumplir con esterilidad comercial satisfactoria. Dentro de los requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud (Productos cárnicos procesados), Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Protección Social (Reglamento técnico del proceso térmico que deben cumplir loa alimentos envasados herméticamente de baja acidez o acidificados) y Resolución 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social (Reglamento técnico que tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano), se modifican los requisitos microbiológicos basados en NTC 4433. Se adiciona el cumplimiento del Decreto 60 de 2002. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente. Se modifica la vida útil de 24 meses a mínimo 18 meses contados a partir de su fabricación.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 3 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept 10-2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 Sept 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep 10 - 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

MANI

PRODUCTO / NOMBRE		MANI
REQUISITOS GENERALES	Código	200001672 200001165
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maní tostado frito y salado
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, en una muestra de paquete o unidad de consumo: Especificación / Valor pH: 6.5- 6.8 Humedad: 1,5 Máximo Grasa: 48 Mínimo
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplirlos siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Análisis / Valor Microorganismos UFC /g: 10000 Máximo Mohos y Levaduras UFC /g: 100 Máximo Coliformes Totales NMP/g: <10 Coliformes Fecales /g: <3 Salmonella/25g: Negativo Aflatoxinas: 10 Máximo
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos
	Contenido	SAP 200001672 Maní salado x 40 gramos SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate)
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja x 24 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV). Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se elimina código SIC donde se menciona Se adiciona Código SAP, ya que no se tenía en anterior Ficha Técnica. Se cambia Clasificación de producto de "Pasabocas" a "Deshidratados", según clasificación SAP actual. Se cambia descripción de producto basado en Normatividad de: "Maní tostado frito y salado" a "Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo". En otras características se adiciona "El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos". En Contenido se define las características de cada uno de los Códigos SAP. En Normatividad se cambia de "No Aplica" a "NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate)" En presentación del producto se cambia "El producto debe tener un peso neto mínimo de 50 gramos" a "Caja x 24 unidades". Basado en los requerimientos de los nuevos códigos SAP. – Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
3	Se adiciona código SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gramos

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	1 Nov. 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01/19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

MASMELOS

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO/ NOMBRE	**MASMELOS**

REQUISITOS GENERALES	Código	200002092
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18
Azucares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38

Requisitos fisicoquímicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592

Requisitos Microbiológicos				

Requisito	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	500	5 000	1
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0
Determinación de *Escherichia coli* UFC/g	3	Ausente	-	0
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1
Recuento de *Estaphylococcus aureus* UFC/g	3	<10	-	0

Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 70 gr neto mínimo.
	Requisitos Normativos	NTC 5592, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas.
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Trasparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	**SEPTIEMBRE DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Caramelo" a "Confitería". Se cambia la descripción del producto basado en la NTC 5592, se adicionan requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos basados en información extraída de la NTC 5592. Se agregan condicionas otras características "Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 Sept 2020	
	Subdirector General. de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep 10-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

ELOCOTONES Y/O DURAZNOS EN MITADES

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE		**MELOCOTONES Y/O DURAZNOS EN MITADES**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000240 / 200000467 / 200001212
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio preparado con Melocotones y/o Duraznos (Prunus pérsica) en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sean enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido , adicionado o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Melocotones o Duraznos, agua, acidificantes y edulcorantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	La prueba para determinar Esterilidad Comercial del producto debe ser Satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento, manchas u otro defecto.
	Contenido	SAP 200000240 Lata por 370 gr Peso Neto Mínimo SAP 200000467 Lata por 425 gr Peso Neto Mínimo SAP 200001212 Lata por 820 gr Peso Neto Mínimo
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4929 NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja por 12 o 24 latas
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente

COMPONENTE	PARAMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
pH a 20°C	3.7	4.3
°Brix	16	20
Peso escurrido mínimo	54%	

COMPONENTE	PARAMETROS
Carbohidratos (gr)	21,2
Proteína (gr)	0,6
Grasa (gr)	0,01
Calorías (gr)	86,5 Cal

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Almacenamiento	Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de un (1) mes de envasado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario Vigente Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	**JUNIO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye el código SAP y los ingredientes. Se ajustan los requisitos microbiológicos a la NTC 4433 Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos. Se cambia de requisitos normativos la NTC 4429 a la NTC 4929 Frutas de Hueso en Conserva. Se ajusta la clasificación del producto, el contenido indicando la palabra "mínimo" y la vida útil cambia la palabra "entrega" por "fabricación".
5	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos basados en que los melocotones en un producto acido por lo cual se acepta Ph por debajo de 4.6, se cambia palabra contenido en pulpa por Peso escurrido mínimo y se ajusta a NTC 4929 donde el peso escurrido para un jarabe concentrado debe ser de 54%.

COMPONENTE	PARAMETROS MINIMO	PARAMETROS MAXIMO
pH a 20°C	3,7%	4%
°Brix	18	20,0
Contenido en pulpa (%w/v)	62%	65%

a

COMPONENTE	PARAMETROS MINIMO	PARAMETROS MAXIMO
pH a 20°C	3.7	4.3
°Brix	16	20
Peso escurrido mínimo	54%	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 3 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

6	Se adiciona en todas las partes donde se menciona melocotón, las palabras "y/o Durazno", para dar claridad al producto.
7	Se adiciona códigos de presentaciones 370 gramos y 820 gramos, se cambia los requisitos en el ítem contenido, se adiciona requisito en certificaciones Registro sanitario vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	17 JUN 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	17 JUN 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	17 JUN 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	17 JUN 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	17 JUN 2020	

MERMELADA DE FRUTAS

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE		**MERMELADA DE FRUTAS**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000470 / 200001067 / 200002094
	Clasificación	Almibares
	Descripción del Producto	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	60	-
pH a 20°C	-	3,4
% de acidez (como ácido cítrico)	0,5	-

Requisitos fisicoquímicos para mermeladas – Resolución 3929 de 2013. Tabla No 20

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	10	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	30	300
Recuento de esporas *Clostridium sulfito* reductoras, UFC/g	< 10	–
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	< 10	10
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	< 10	–
Detección de *Salmonella* /25 g	0	–

Requisitos microbiológicos para mermeladas – NTC 285 Tabla 3

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto:

Fruta	% en masa
Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.	40
Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva	30
Cítrico, maracuyá, curaba, ciruela Claudia, guanábana, gulupa	20
Tamarindo, granadilla	6,0

Contenidos mínimos de fruta en mermeladas - Resolución 3929 de 2013. Tabla No 21

El producto debe ser entregado sabores surtidos.
El producto debe ser libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecten la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

		uniformemente distribuidos. El producto debe tener consistencia gelatinosa El producto debe ser uniforme y característico de la fruta procesada.
	Contenido	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 3929/2013, NTC 285 (última actualización), Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Envase en bolsa flexible con válvula dosificadora (Doy pack).
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO		**JUNIO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN		DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial	
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 285 ESTABLECE LOS REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS MERMELADAS Y LAS JALEAS DE FRUTAS Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 3 de 3	
		Fecha: **12 / 07 / 2018**		

3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	se ajustan los requerimientos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 285. se retiran los siguientes: **Especificación** / **Valor** (Mínimo / Máximo) **pH a 20°C**: 2.5 / 3.5 **°Brix**: 58 / 65 **% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)**: 0.50
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente, La descripción del producto se cambia basado en Resolución 3939 de 2013.Los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se actualizan a partir de información Resolución 3929 de 2013 y NTC 285 (Quinta actualización), adicionando referencia de la información. Otras características del producto se incluyen requisitos de producto en Resolución 3929 de 2013. *Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona • Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)* *• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	17 JUN 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	17 JUN 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	17 JUN 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	17 JUN 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	17 JUN 2020	

MEZCLA PARA BUÑUELO

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO F01-PGN-503	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBREde 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		**MEZCLA PARA BUÑUELO**
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	21114
	Clasificación	No Aplica
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la mezcla de panela y almidón.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón (maíz, yuca, modificado de yuca), azúcar, dextrosa, sal, leudante (bicarbonato de sodio).
	Requisitos Fisicoquimicos	**Parámetro** / **Valor** pH 6.0-6.8 Humedad (%) 13 máximo Densidad aparente 0.5-0.55
	Requisitos Microbiológicos	**Parámetro** / **Valor** Mesofilos aerobios, U.F.C/g 20.000 máximo Mohos y levaduras U.F.C/g 3000 máximo
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	El producto debe tener un peso de 300 g. mínimo.
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja Corrugada 20 plegadizas X 300 g
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto deba estar contenido en bolsa de estructura polyfilm viscoso y rempacado en caja de carton plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de diciccho (18) meses.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV), expedido por la autoridad sanitaria.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		**JULIO DE 2016**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDOS

Producto/Nombre		MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDOS
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	33233
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Mezcla de pasabocas fritos tales como papa, platanos, expandidos de trigo, arepas y chicharron.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	*Plátano y Papas Seleccionadas, Harina de Trigo, Almidón de Yuca y/o Papa , Aceite Vegetal, Sal, Bicarbonato de Sodio, Sabor Artificial a tocino *Papas y platanos seleccionados, piel de cerdo deshidratada, aceite vegetal (oleina de palma) *Plátano y Papas Seleccionadas, Harina de Trigo, Almidón de Yuca y/o Papa , Aceite Vegetal, Sal, Bicarbonato de Sodio, Sabor Artificial a ranchero BB. *Papas y plátanos seleccionados, piel de cerdo deshidratada, aceite vegetal (oleina de palma), sal y sabor artificial a limón
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:* Componente / Valor Calorias 152 Grasa total (%) 12 Gras saturada (%) 28 Sodio (mg) 9 Carbohidratos (%) 6 Azucares (%) 0 Proteina (%) 1
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 115 gramos
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en caja por 20 paquetes.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP Metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIO	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

NATILLA

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO F01-PGN-503	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		NATILLA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	28448
	Clasificación	No Aplica
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la mezcla de panela y almidón.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Panela en Polvo (61%), almidón de maíz (contiene sulfito).
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisito / Mínimo / Máximo Almidón: 37 / 41 Humedad % m/m: 3 / 5 Densidad: 0.6 / 0.8
	Requisitos Microbiológicos	Parámetro / Valor Mesofilos aerobios U.F.C/g: 1.000.000 máximo Coliformes U.F.C/g: 1100 máximo Levaduras U.F.C/g: 10.000 máximo
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	El producto debe tener un peso de 300 g. mínimo
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja Corrugada 20 plegadizas X 300 g. mínimo
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polyfilm viscoso y empacado en caja de carton plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dieciocho (18) meses
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV), expedido por la autoridad sanitaria.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

PAPAS FRITAS EN PAQUETE

PRODUCTO / NOMBRE		PAPAS FRITAS EN PAQUETE
REQUISITOS GENERALES	Código	200000893 200001036
	Clasificación	PASABOCAS
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papas, aceite vegetal y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos: Pollo, limón, Natural, BBQ.
	Contenido	SAP 200000893 El producto debe tener un peso Neto mínimo de 25gr. SAP 200001036 El producto debe contener un peso neto mínimo de 115gr.
	Requisitos Normativos	NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 -Grasas y aceites comestibles para fritura industrial.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en caja por 20 paquetes.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 4 meses contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Operaciones	Coronel (RA) Eduardo Rodriguez Duran	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21 MAY 2019	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21 MAY 2019	

POLLO EN SALSA ENLATADO

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**POLLO EN SALSA ENLATADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000592
	Clasificación	POLLO ENLATADO
	Descripción del Producto	El Producto Carne de Pollo en salsa está elaborado a base de carne magra de aves (pollo) la cual proviene de animales sanos que han sido declarados aptos para consumo humano. El Pollo en salsa se encuentra envasado en un medio líquido de conserva, el cual es un medio líquido de cobertura elaborado con condimentos naturales y con las especies permitidas, como salsa de tomate, o cualquier otro medio adecuado. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de pollo, Agua, Sal, Especias, Poli fosfato de Sodio (Modificador de pH).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: COMPONENTE / VALORES Actividad de Agua (Aw) | > 0,85 pH | > 4,6 - 6 maximo Requisitos Resolución 2195 de 2010 – Alimentos de baja acidez
	Requisitos Microbiológicos	La prueba de esterilidad comercial debe ser satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica
	Contenido	Peso Neto 180 gramos mínimos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 2195 de 2010, NTC 4433

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se debe embalar por 24 en caja de cartón corrugado.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedida por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Envase cilíndrico y fondo redondo de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio. Los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la resolución 4142 de 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto.
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínimo 12 meses de vida útil contados a partir de la fecha de fabricación. El

	producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria Vigente. Certificación HACCP Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato Versión 2, GP1000:2004
3	Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC 512-1
4	Se incluye requisitos de Proveedor (ISO 9001, ISO 14001).
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP y Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se retiran certificaciones ISO 9001 e ISO 14001, por modelo de contratación.
6	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira requisito: (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Se retira cuadro de análisis microbiológico dado que debe darse cumplimiento a la NTC 4433. Se retira de certificaciones "Certificación Expedida por INVIMA. " **PARAMETROS** / **RESULTADO** Prueba de esterilidad comercial: Satisfactorio Microorganismos aerobios mesófilos: Negativo Microorganismos anaerobios mesófilos: Negativo Microorganismos aerobios Termófilos: Negativo Microorganismos anerobios Termófilos: Negativo
7	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 VERSION 00, Se retira código SIC, Se cambia clasificación "Producto cárnico procesado" por "POLLO ENLATADO" según clasificación código SAP, Se actualizan requisitos fisicoquímicos basados en Resolución 2195 de 2010 así: **COMPONENTE** / **VALORES** Humedad (%): 78,6 Mínimo Proteína (%): 13,5 Mínimo Carbohidratos (%): 2.3 Mínimo Grasa (%): 1.2 Mínimo Cenizas (%): 1.2 Mínimo pH: 6.0 máximo por **COMPONENTE** / **VALORES** Actividad de Agua (Aw): > 0,85 pH: > 4,6 - 6 maximo Se actualiza normatividad Resolución 2674 de 2013, y se retira Decreto 3075, se adiciona requisitos de Decreto 1500 de 2007, Resolución 2195 de 2010. Se adiciona en condiciones de transporte Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Empaque. Se generaliza información de empaque cambiando "El producto debe ser envasado en un recipiente metálico de hojalata en acero 208*211*208 o aluminio 211*208, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 3 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

	puede ser litografiado o presentar etiqueta" por "Envase cilíndrico y fondo redondo de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio. Los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la resolución 4142 de 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto", Se incluye requisitos de certificaciones: Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada.
8.	Se incluye en certificaciones registro, permiso o notificación sanitaria vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10 - 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10 - 2020.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 Sept 2020	
	Subdirector General. de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodriguez	Sep. 16 - 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

PONQUE CASERO

Producto/Nombre		PONQUE CASERO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	7292
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto tipo ponqué, elaborado con batido de harina de trigo, fermentado, con la superficie superior convexa o lisa, decorado o no, cubierto o no, horneado, enfriado, rebanado y envuelto.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, grasa vegetal comestible, agua, glicerol, suero de leche, almidón de maíz, sorbitol, emulsificantes (mono y diglicéridos, lecitina de soya), leudante (polvo de hornear), sal refinada, conservantes (propionato de calcio, ácido sórbico), goma vegetal (xantana), sabores artificiales (vainilla, crema, leche)
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	**Parámetro** / **Valor** **Mesófilos:** Mínimo 500 Máx. 2. 000 UFC **N.M.P.ColiformesTotales:** Mínimo 11 Máx. 40 UFC **N.M.P.Coliformes Fecales:** Mínimo <3 **Mohos y levaduras:** Mínimo 10 Máx. 100 UFC
	Requisitos Nutricionales	**REQUISITO** / **VALOR MÍNIMO** Grasa Total (g) 3.5 Sodio (mg) 5 Carbohidratos totales (g) 16 Proteína (g) 2 Calorías 100
	Otras caracteristicas del producto	Color caramelo brillante, olor a dulce de leche, sabor a dulce lácteo y coco con textura blanda.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 220 g neto mínimo. Porcionado a seis tajadas.
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Unidad por 6 porciones.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado película de primer uso de polipropileno biorientado con impresión exterior flexográfica.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 15 dias mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de ocho (8) dias de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	JULIO DE 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

PONQUE DE VINO

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**PONQUÉ DE VINO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001223
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto horneado de pastelería tipo ponqué de vino.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa vegetal, azúcar, almidón de maíz, Leudantes, color caramelo, Sabor natural e idéntico al natural a frutas, emulsificante, conservantes permitidos por la legislación sanitaria, Frutas naturales confitadas, vino de uva.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, corteza suave, apariencia fresca, color uniforme, debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores objetables. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación, debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 600 gramos y divido en 8 porciones.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.

ESPECIFICACIÓN	PARÁMETRO
Coliformes Totales	<10
Coliformes Fecales	<10
Mohos y Levaduras	<50
Sthapylococcus coagulasa positiva	<100
Aerobios Mesófilos	10000

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de cartón corrugado por 18 unidades de 600 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Caja de cartón por 600 gramos con 8 porciones.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

		de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto debe tener como mínimo 10 meses de vida útil después de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. – Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**OCTUBRE DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

REFRESCO DE FRUTAS EMPAQUE TETRAPACK X 200 C.C.

Producto/Nombre	SIC 36172 REFRESCO DE FRUTAS EMPAQUE TETRAPACK X 200 C.C.
Genero	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	REFRESCO DE FRUTAS
Descripcion del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos en la presente resolución. El producto se sometera a pasteurización y se empacara en Tetrapack.
Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, acido ascórbico, sorbato de potasio, benzoato de sodio .
Requisitos Fisicoquímicos	Parámetro / Valor: ºBrix — 10 Mínimo pH a 20ºC — 4.0 Máximo Acidez como acido cítrico (%) — 0.1 Mínimo
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	Para la entrega del producto se requiere entregar sabores surtidos de: fresa, mango, lulo, maracuyá, mora , piña, etc..
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 c.c.
Presentacion	El producto debe embalado en caja de carton corrugado de primer uso y grado alimentario.
Empaque	El producto será empacado en tetrapack, de primer uso y de grado alimentario.
Rotulado	El empaque de cada unidad de producto debe estar rotulada según la Res Min. Protección Social 5109/2005, el rotulo debe ser resistente a la humedad, no se admiten adhesivos.
Vida Util	El producto debe tener una vida útil de mínimo 10 meses.
Condiciones de Embalaje	No Aplica
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en vehiculo con concepto tecnico sanitario vigente.
Requisitos Normativos	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) **Concepto Técnico: Favorable Vigente.** La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) **Concepto Técnico: Favorable Vigente.** La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 11/04/2012	COD LMFT - 2482

TAMAL ENLATADO

Producto/Nombre		TAMAL ENLATADO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	12284 / 200000701
	Clasificación	Enlatado Procesado Especial
	Descripción del Producto	Producto elaborado con mezcla de carnes,harina, agua granos, vegetales y demás condimentos y aderezos naturales permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de res, cerdo y pollo, harina de maiz, zanahoria, aveja y/o garbanzos, agua, sal, condimentos y especies.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe ser envasado en recipiente herméticamente cerrado y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad del producto.
	Contenido	Lata X 360 gramos peso neto minimo
	Requisitos Normativos	El producto deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4433.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja en cartón Corrugado por 24 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata , en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico.
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Util	Mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		NOVIEMBRE DE 2016

Componente	Mínimo	Máximo
Humedad (%)	76.5	80
pH	6	7
Grasa (%)	2.66	3.7
Cenizas (%)	1.6	-
Proteína (%)	9	12
Grasa (%)	3.7	-
Carbohidratos (%)	6.6	8

PARAMETROS	RESULTADO
Prueba de esterilidad comercial	Satisfactorio
Microorganismos aerobios mesófilos	Negativo
Microorganismos anaerobios mesófilos	Negativo
Microorganismos aerobios Termófilos	Negativo
Microorganismos anerobios Termófilos	Negativo

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version Inicial
2	El producto deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4433. Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se adiciona codigo SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.
4	Se adiciona la palabra mínimo a la condicion de contenido del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con enfásis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

A. Garantía Técnica:

El futuro contratista deberá reponer o cambiar aquellos productos de pollo**,** que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en la aceptación de oferta (contrato) y documentos previos, y que no se encuentren en un estado apto para su consumo, en un término ***no superior a 2 horas*** una vez comunicada la eventualidad, quedando los costos que genere esta actuación, a cargo de este.

B. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El futuro contratista una vez comunicada la respectiva aceptación de oferta, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

C. Término Solicitud de Pedido y de Entrega del suministro:

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación NO INFERIOR a **48 horas, *y únicamente por intermedio del supervisor designado,*** término con el que igualmente cuenta el contratista para efectuar el mismo. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.