Fecha: 20 de enero 2026

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Amazonía

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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

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

Contrato interadministrativo **No. 050-DIADQ-DIPER-2025** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.

Contrato Interadministrativo **No. 0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

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

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

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

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

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

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al **SUMINISTRO DE ADEREZOS; BOCADILLOS VELEÑOS; MAIZ PETO Y AREPAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA**, con cargo a la asignación presupuestal de la vigencia 2026 con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales.

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

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, es indispensable adelantar un proceso de mínima cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 Numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.1.6.2. Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015 y Resolución interna No. 26 del 06 de enero de 2026, por la cual se fijan las cuantías para contratar durante el año 2026 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares; Así como la debida autorización para adelantar el proceso acorde al manual de contratación, mediante memorando N° 2026130000004353 del 15 de enero del 2026.

ANTECEDENTES

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

Contrato interadministrativo **No. 050-DIADQ-DIPER-2025** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON*

DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.

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

Contrato Interadministrativo **No. 0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

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

ADQUISICIONES ANTERIORES.

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

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
Selección de Subasta Inversa Electrónica No. 006-047-2024	Contrato de suministro No. 006-043-2024	Se ejecutó a satisfacción
Selección de Mínima Cuantía No. 006-007-2025	Contrato De Suministro No. 006-001-2025	Se ejecutó a satisfacción
Selección de Mínima Cuantía No. 006-058-2025	Contrato De Suministro No. 006-043-2025	Se ejecutó a satisfacción

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: ***SUMINISTRO DE ADEREZOS; BOCADILLOS VELEÑOS; MAIZ PETO Y AREPAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.***

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

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

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) **PRODUCTOS DE USO FINAL**	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(19) Alimentos Preparados y conservados	(28) Empanadas y quiches y pasteles	(01) Pasteles de sal frescos	50192801
		(22) Productos de cereales y legumbres	(11) cereales	(01) Grano de Cereal	50221101
		(17) Condimentos y conservantes	(18) salsas y condimentos y productos para untar	(30) Salsas o condimentos o cremas para untar o marinados	50171830
		(16) Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería.	(18) productos de confitería	(13) Chocolate o sustituto de chocolate, confite	50161813

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

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

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	1 (UNIDAD)	**AREPA DE MAÍZ BLANCO SIN SAL X 40 gramos** El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco y margarina que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.
2	1 (UNIDAD)	**AREPA CON QUESO X 100 gramos** El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. El producto debe entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.	El producto es una masa de maíz blanco enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (asado).
3	1 (UNIDAD)	**MAÍZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA) BOLSA DE 1000 gramos** El grano de maíz no debe contener contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe de estar exento de sabores y olores extraños.	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad o hibrido, de la gramínea Zea Mays.
4	1 (UNIDAD)	**MIEL EN SOBRE 8 gramos** El jarabe de glucosa debe estar exento de materias objetables o extrañas, debe cumplir con los límites máximos	Solución acuosa, viscosa, ligeramente dulce, de incolora o traslucida ligeramente

		de residuos de plaguicidas establecidos por la normatividad vigente.	amarilla, miscible al calentar en todas las proporciones con agua, concentrada y clarificada de sacáridos, obtenida por la hidrolisis parcial de almidón alimenticio y/o inulina, a través de ácidos y/o enzimas grado alimenticio.
5	1 (UNIDAD)	**SALSA DE TOMATE DE 8 A 10 gramos** Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecosido. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/a sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos, y otras características de los productos descritas en la ficha técnica.
6	1 (UNIDAD)	**BOCADILLO (DE GUAYABA – VELEÑO) X 30 gramos** El bocadillo será elaborado con mínimo 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normatividad correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteraciones y/o contaminación que afecten el consumo del producto generen algún riesgo. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.

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

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

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

A. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

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

B. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos deberán transportarse y entregarse para su traslado en CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO para los productos que apliquen (arepas), y para los que no, en CANASTILLA PLÁSTICAS, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering CACOM 6), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

C. Establecimiento de Comercio, Punto De Elaboración, Almacenamiento y/o Distribución

El futuro contratista **(persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura)** DEBE acreditar un establecimiento de comercio mediante el Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, en donde ejecutarán las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección (Suministro de aderezos, bocadillos veleños, maíz peto y arepas). Con el fin de garantizar el suministro ininterrumpido de los productos relacionados con el objeto del presente proceso de selección y dado los riesgos ya tipificados por la Entidad como bloqueos de vías, derrumbes, paros, entre otros, el establecimiento de comercio debe contar con un domicilio en Florencia –Caquetá. **Este requisito se realiza teniendo en cuenta que el 70% de las unidades de catering que administra la regional, se encuentran ubicadas y/o se abastecen en el municipio de Florencia Caquetá.**

Nota 1: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal o consorcio o promesa de sociedad futura) uno de los integrantes debe acreditar este requisito. Y ambos deberán allegar con la propuesta el certificado de existencia y representación legal y/o matricula mercantil donde se acredite que su actividad económica tenga relación con el objeto a contratar.

D. Concepto sanitario, acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas y/o para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas y/o acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos y/o acta sanitaria de la fábrica.

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, la respectiva acta de inspección sanitaria

LEGIBLE emitida por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA), del establecimiento de comercio la cual deberán 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, acrediten que el *establecimiento del productor y/o fabricante, o comercializador cumple con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia,* la cual no debe superar los 12 meses de su expedición.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito CERTIFICACION (Formulario No.10), en la cual se manifieste de manera expresa **la calidad en la que se actúa**, es decir, *productor y/o Comercializador o Distribuidor*.

NOTA 2: Independientemente de la figura en la que se presente el proponente ya sea productor y/o Comercializador o Distribuidor, este siempre deberá anexar a su propuesta las actas de inspección sanitaria de la fábrica, y del lugar de expendio, almacenamiento y/o distribución según aplique para cada caso.

NOTA 3: Los datos consignados en el respectivo concepto **DEBE** ser coherente con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil aportado para el cumplimiento del requisito del literal C, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del presente requisito. El comité evaluador está en la potestad de confirmar y corroborar dicha información en caso de evidenciarse alguna imprecisión y avalar el mismo.

Nota 4: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

NOTA 5: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria **DEBE** 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.

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

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar a su propuesta, el acta de inspección sanitaria legible de mínimo **01 VEHÍCULO para transporte de alimentos de propiedad del oferente o alquilado**, expedido por la autoridad sanitaria competente en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **apta para el transporte de alimentos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

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

3. Licencia de tránsito del vehículo (Tarjeta de Propiedad).
4. Contrato de arrendamiento, si aplica.

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

Nota 1: Se debe allegar Licencia de tránsito del vehículo (Tarjeta de Propiedad), mediante el cual se acredite la tenencia del vehículo o en su defecto vinculo civil o contractual que pruebe la tenencia de los vehículos a título del oferente.

F. Educación y capacitación de los manipuladores de alimentos

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

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

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

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

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica no mayor a doce meses de expedición del personal involucrado en el área de proceso de producción y/o distribución (02 Personas encargadas del descargue y/o conductores), en

la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

H. Plan Estratégico De Seguridad Vial

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

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

I. Plan de Saneamiento:

El oferente deberá certificar la implementación y capacitaciones de cada uno de los programas del plan de saneamiento básico en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.

J. Seguridad de la información

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

k. Certificación SG-SST:

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

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

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

Nota: Se aclara que la certificación expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072

de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE, debe constar que la aplicación de la autoevaluación haya sido en el mes de diciembre del año 2025.

CONDICIONES PONDERABLES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR (SI APLICA)

N/A

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

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

- **Ley 9ª. de 1979** *Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias.*
- **Decreto 2078 de 2012** *Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA - y se determinan sus funciones.*
- **Decreto 3075 de 1997** *Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979*
- **Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015** *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*
- **Resolución No. 5109 de 2005, emitida por el Ministerio de Protección Social** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*
- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*
- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.*
- **Decreto 1282 de 2016** *Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.*
- **Ley 2277 de 2022,** en el Título V denominado "Impuestos Saludables", se establecieron impuestos a las bebidas ultraprocesadas azucaradas y a los productos comestibles ultraprocesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas.

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

EXPERIENCIA REQUERIDA

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

1. **Acreditación de la experiencia en el sector público:** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de máximo DOS (02) contratos debidamente firmados, y ejecutados en su totalidad (no en ejecución) y las actas de liquidación de los mismos debidamente firmadas, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($100.000.000,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

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

2. **Acreditación de la experiencia en el sector privado:** Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de máximo dos (02) certificados debidamente firmados de un contrato ejecutado en tu totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($100.000.000,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

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

A. Información:

1. Nombre o razón social del contratista, dirección y teléfonos.
2. Nombre o razón social del contratante, dirección y teléfonos.
3. Objeto del contrato.
4. Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato (día, mes, año).
5. Indicación del cumplimiento a satisfacción por parte de la empresa contratante, que podrá ser confrontada por la Entidad, o solicitado en caso de que lo considere necesario, por no estar especificada la calidad del cumplimiento en el certificado de que se trate. *No se tendrán en cuenta las certificaciones en las cuales se indique que el cumplimiento es regular, malo, deficiente o similar.*

6. El valor final de los contratos (incluyen el valor inicial más las adiciones y los reajustes que se hubiesen presentado durante la ejecución de los mismos) en pesos, a la fecha de terminación de los suministros y/o servicios certificados.

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

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

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

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

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

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

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

CRITERIO DIFERENCIAL PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS

En cumplimiento a lo establecido en EL Decreto 1860 de 2021, en concreto a lo relacionado con el artículo 2.2.1.2.4.2.18, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares revisó cada uno de los criterios diferenciales para impulsar la participación de las MIPYME y para la presente contratación se establece como condición diferencial habilitante el número de contratos para la acreditación de la experiencia, ya que por medio de esta condición la Entidad busca dar garantías para que las Mipyme participen en el presente proceso con la posibilidad de acreditar la experiencia con una cantidad mayor de las solicitadas a los demás proponentes.
Criterio de experiencia diferencial para mipymes en aplicación al Decreto 1860 del 24 diciembre de 2021:

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

1. **Acreditación de la experiencia en el sector público:** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de máximo tres (03) contratos debidamente firmados, y ejecutados en su totalidad (no en ejecución) y las actas de liquidación de los mismos debidamente firmadas, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($100.000.000,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

   Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

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

2. **Acreditación de la experiencia en el sector privado:** Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de máximo tres (03) certificados debidamente firmados de un contrato ejecutado en tu totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($100.000.000,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

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

   Información:

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

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

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

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

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

Departamento del Caquetá

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

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

Departamento del Putumayo

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

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

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

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será hasta **el 30 de junio de 2026** el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado para el presente proceso de selección corresponde a la suma de ***CIEN MILLONES PESOS M/CTE. ($100.000.000,00),*** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

Rubro presupuestal que se afecta con la contratación:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 100.000.000,00

FORMA DE PAGO PROPUESTA

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

A cargo del contratista:

a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del

Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

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

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

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

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

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

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

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta

Tipo de cuenta (Ahorros o corriente).

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

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

Obligaciones Generales:

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

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

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

d. Enviar vía correo electrónico los primeros siete (07) días de cada mes al supervisor del

contrato, la Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales y la Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales expedidas por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley anexando su tarjeta profesional y antecedentes actualizados expedidos por la junta central de contadores, o en su defecto firmadas por el representante legal; igualmente la planilla de pago de seguridad social y parafiscales tanto de la empresa como del representante legal y/o contratista.

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

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

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

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

i. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.

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

k. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal utilizado; subcontratistas y/o los subcontratos que realice para la prestación del servicio.

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

m. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual, la cual será envía por el supervisor del contrato vía correo electrónico y esta deberá ser enviada con firma original del representante legal y/o contratista en un *Lapso no superior a 12 horas*.

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

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

p. 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.

q. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

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

s. Acatar las instrucciones del supervisor del contrato.

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

u. 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.

v. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

w. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

Obligaciones Específicas:

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

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

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

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

e. Entregar los productos solicitados en un término no superior a 8 horas corrientes, los cuales serán solicitados vía correo electrónico, lo cual está a potestad del supervisor. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

f. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, y por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en un *Lapso no superior a 2 horas*, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.

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

h. 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.

i. 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.

j. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

k. Entregar los productos objeto del contrato en canastillas plásticas de primer nivel, las cuales deberán permanecer en calidad de custodia de los administradores y de uso exclusivo en cada uno de los puntos de entrega (comedores de tropa) hasta la culminación del contrato. Es así que el CONTRATISTA se obliga a implementar un sistema de rotación de canastillas bajo la modalidad de custodia permanente, sujeto a las siguientes reglas:

- **Dotación Inicial:** El contratista deberá dotar a cada punto de entrega (comedores de tropa) con el número suficiente de canastillas para garantizar que el 100% de los productos entregados permanezcan debidamente organizados, aireados y protegidos del contacto con el suelo, cumpliendo con las normas de Inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- **Esquema de Rotación:** El contratista dejará las canastillas cargadas con el producto y solo podrá retirar las canastillas vacías del despacho anterior. En ningún caso el punto de entrega podrá quedar desprovisto de canastillas mientras existan productos pendientes por consumir.
- **Responsabilidad por Riesgo:** Las canastillas permanecen bajo la propiedad del contratista. No obstante, el personal del punto de entrega velará por su cuidado básico. Si bien están en custodia del punto de entrega, el contratista asume el riesgo de pérdida o daño como parte de su operación logística, a menos que se demuestre un mal uso evidente por parte del personal de la Entidad.
- **Higiene y desinfección:** El contratista garantiza que cada canastilla que ingrese al punto de entrega ha sido sometida a un proceso previo de lavado y desinfección profunda. No se permitirá el ingreso de recipientes con residuos orgánicos, suciedad o plagas de despachos anteriores.
- **Identificación:** Todas las canastillas deberán estar marcadas de forma indeleble con el nombre o logo del contratista para facilitar su inventario y diferenciarlas de los activos propios de la Entidad y de otros contratistas.
- **Disposición Final:** Una vez terminada la vigencia del contrato y cumplido el último ciclo de consumo, el contratista dispondrá de un término de 15 días hábiles para retirar la totalidad de las canastillas de los puntos de entrega. Transcurrido este

tiempo, la Entidad no se hará responsable por la pérdida o daño de los elementos no retirado.

l. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.

m. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

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

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

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

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				¿Afecta La Ejecución Del Contrato?	Responsable Por Implementar El	Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM- Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	4	5	9	Extremo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alfm - Contratista	A Partir De La Suscripcion Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
4	Específico	Externo	Planeación /Selección/ Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	3	4	6	ALTO	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	3	5	ALTO	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación

5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
6	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica , intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectue el suministro
7	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista – ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 12 horas	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor, solicitando en los plazos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

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

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

Tipo de riesgo	Amparos exigibles	Cobertura
Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.	Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	Valor asegurado: Veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato. Con una vigencia igual a la ejecución del contrato, de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.
Mala calidad y el correcto funcionamiento de los bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato.	Calidad del bien	Valor asegurado: Veinte por ciento (20%) sobre el

		valor total del contrato. Con una vigencia igual a la ejecución del contrato de las prórrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más.
Perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Valor asegurado: Cinco (5%) sobre el valor total del contrato. Con una vigencia por el término del contrato y tres (3) años más

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

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

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
N/A	N/A	N/A	N/A

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
N/A	N/A	N/A	N/A

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

Comité estructurador Técnico	Nombre	Cargo
	Adm. Emp. William Andres Correa Velez	Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

Comités Evaluadores Técnico	Nombre	Cargo
	Ing. Ali. Darlyn Bolaños Garcia	Ingeniera de Alimentos Abastecimientos B.S

Supervisor	Nombre	Cargo	Cedula	Teléfono
	Adm. Emp. Yesica Lorena Olmos Enciso	TASD Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios	1.117.525.161	3132242406

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Tabla 1.
Anexos adicionales

1. PLAN ANUAL DE AQUISICIONES	MARCAR CON X ANEXO ADICIONAL
Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de	**X**

Adquisiciones en el que Conste su inclusión. No. Solicitud de Pedido de SAP	400009835
2. OBRAS Y MANTENIMIENTO	
Diseños actualizados, revisados y aprobados Licencias Permisos Ambientales Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	
3. VIVERES FRESCOS Y SECOS Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	**x**
4. COMBUSTIBLES	
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)	
5. OTROS BIENES /SERVICIOS	
Fichas técnicas (si aplica) Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.	**x**

Nota. Anexos adicionales. Elaborado por Grupo Precontractual ALFM – 2025

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

ELABORÓ	**APROBÓ**
NOMBRE: Cont. Púb. ANA ISABEL PÉREZ ARIAS	**NOMBRE:** Adm. Emp. CARLOS EDUARDO GASCA FUENTES
CARGO: TASD. ABASTECIMIENTOS, BNS. Y SERV.	**CARGO:** COORDINADORA DE ABASTECIMIENTOS BNS. Y SERV.
FIRMA:	**FIRMA DE APROBACIÓN:**

ANEXO
AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000859 / SAP 200001716 / SAP 200001718 / SAP 200001690
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco y margarina que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz blanco y margarina
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos (20) y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g

(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso
Requisitos Microbiológicos. 7,1 Arepa. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL**

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000859 Arepa Tela Sin Sal * 1 Kg SAP 200001716 El producto debe tener un peso mínimo de 100 gramos SAP 200001718 El producto debe tener un peso por unidad de 30 a 40 gramos. SAP 200001690 El producto debe tener un peso por unidad de 60 a 100 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario x 10 unidades de producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días, contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, permiso o notificación sanitaria 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). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL**

2	Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maiz Amarillo con queso". Se incluye el maiz amarillo en los ingredientes. Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados. Se Incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002". Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013". Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP. Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona *"Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y* Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR /Abr 2021*
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En clasificación se cambia de panadería a arepas. En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002

Ítem Evaluado	Requisito
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	<10000
Recuentos de Coliformes UFC/g	<3
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100
Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia
Detección de Salmonella/25 g	Ausencia

Y se incluyen los Requisitos Microbiológicos de la Resolución 1407 de 2022 según ítem 7,1 Arepa.

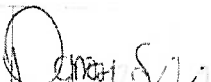
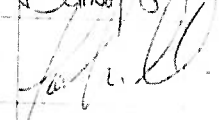
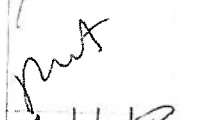
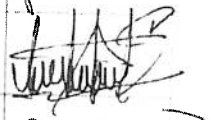
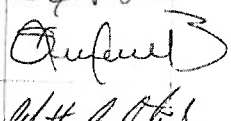
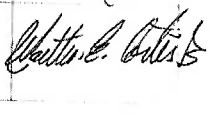
REQUISITO	n	c	m	M
Mohos (20) y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g

(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso

Se retiran los requisitos nutricionales teniendo en cuenta que el aporte es declarado por cada fabricante y en cumplimiento de la normatividad sanitaria.
En Otras características del producto se incluye el texto: "Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C. y se retira el texto "El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.
En Requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
Rotulo se retira el texto Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote. Y se incluye el texto: "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición."
En empaque y embalaje se incluye el texto "Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario x 10 unidades de producto y se retira el texto: "El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto x 10 unidades de producto."
En vida útil del producto se amplia de dos a cinco días.
De acuerdo a la versión PA-FO-75 Versión 03 se dejan solamente las condiciones de transporte.
En certificaciones se incluyen los requisitos: Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, y Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, agosto de 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL**

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

AREPA CON QUESO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **03**	Página 1 de 4	
		Fecha: **07** / **02** / **2025**		

PRODUCTO / NOMBRE		**AREPA CON QUESO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000044 / SAP 200001717 / SAP 200001715
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	El producto es una masa de maiz blanco o amarillo enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (Asado)
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maiz blanco o amarillo, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos (20) y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	$< 10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g

(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso
Requisitos Microbiológicos. 7,1 Arepa. Resolución 1407 de 2022

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con peso neto minimo de 100 g. SAP 200001717 Arepa con Queso SAP 200001715 Arepa de Maiz Amarillo con Queso

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AREPA CON QUESO**

		SAP 200000044 Arepa De Maíz Amarillo Con Queso
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. También puede entregarse cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, permiso o notificación sanitaria 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). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maíz Amarillo con queso". Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes. Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA Actualización 16 de abril de 2002". Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013". Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AREPA CON QUESO**

	Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona *"Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y* Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR /Abr 2021*
3	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03 En código y presentación del producto se incluye el material SAP 200000044 AREPA DE MAIZ AMARILLO CON QUESO, creado previamente por oficina TIC. En Descripción del Producto se incluye masa de maíz amarillo. En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002

Parametro	Aceptable
Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000
Coliformes Totales NMP	<3
Coliformes Fecales NMP	<3
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100
Salmonella / 25g	Negativo

Y se incluyen los Requisitos Microbiológicos de la Resolución 1407 de 2022 según item 7,1 Arepa.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos (20) y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g

(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso

En Otras características del producto se incluye el texto: "Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C. y se retira el texto "El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.
En Requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
Rotulo se retira el texto Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote. Y se incluye el texto: "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición."
En empaque y embalaje se incluye como alternativa También puede entregarse cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
En vida útil del producto se amplia de dos a cinco días.
En certificaciones se incluyen los requisitos: Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, y Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, agosto de 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AREPA CON QUESO**

	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 2	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001482 / SAP 200002471
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad o hibrido, de la graminea *Zea mays*.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maiz Trillado para peto o mazamorra
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los parámetros: DESCRIPCION / % MAXIMO Humedad / 15 % Porcentaje en Granos Dañados por Hongos / 3% Aflatoxinas / 20 µg/Kg Requisitos fisicoquimicos – Maiz Grado 1, NTC 633 (Ultima Actualización)
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los parámetros: Microorganismo / Limite Recuento de aerobios mesofilos, UFC/g / 250000 recuento de Escherichia coli, UFC/g / <10 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g / 5000 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa psitiva, UFC/g / <100 Requisitos microbiológicos para maiz en grano - NTC 633 (Ultima Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grano de maiz no debe contener contaminantes de tipo fisico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe estar exento de sabores y olores extraños.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 633 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Res. Min Protección 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001482 – Bolsa de 1000 gramos. SAP 200002471 – Bolsa de 500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0
	Rotulado	El producto debe ser impreso en la paca o en la bolsa, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil de dos meses (2) meses contados a partir de la fecha de entrega.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio deterioro y/o humedad.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. • Concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se incluye código maíz (peto o mazamorra) x 500 gramos. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	0 6 DIC 2025	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	0 6 DIC 2025	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	0 6 DIC 2025	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	0 0 DIC 2025	

MIEL EN SOBRE

PRODUCTO / NOMBRE		**MIEL EN SOBRE**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001779
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Solución Acuosa, viscosa, ligeramente dulce, de incolora o traslucida a ligeramente amarilla, miscible al calentar en todas las proporciones con agua, concentrada y clarificada de sacáridos, obtenida por la hidrolisis parcial de almidón alimenticio y/o inulina, a través de ácidos y/o enzimas grado alimenticio.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, glucosa, sabor artificial, miel de abejas, regulador de acidez, acidulante, conservantes, los aditivos e ingredientes deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	**Requisitos** / **Jarabe de glucosa** Equivalente de dextrosa (DE), en % — 20 – 70 Sólidos totales, en % — 70 - 90 pH — 4,0 – 6,0 Almidón cualitativo — Negativo Humedad, en % — 10-30 Requisitos fisicoquímicos – NTC 610
	Requisitos Microbiológicos	**Microorganismos** / **m** Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g — 5 000 NMP coliformes fecales/g — <3 Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g — 500 Detección de *Salmonella* / 25 g — 0 Requisitos microbiológicos – NTC 610
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El jarabe de glucosa debe estar exento de materias objetables o extrañas, debe cumplir con los limites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la normatividad vigente. Metales pesados (expresados como plomo), en mg/kg (ppm) — Máximo 5 Arsénico, en mg/kg (ppm) — Máximo 1 Plomo, en mg/kg (ppm) — Máximo 0.5
	Contenido	El producto debe contener peso neto mínimo 8 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución Ministerio de Salud y protección Social 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 610
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsas de mínimo 100 unidades.

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	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. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible conformado con un material laminado de 2 capas, resistente a presiones físicas, barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores con barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores y abre fácil.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. Debe declarar presencia de alérgenos en su empaque.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 1 año.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro Sanitario, Notificación Sanitaria o Permiso Sanitario de alimentos. • 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:	**MARZO 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	19 Mar 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19 marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR/20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19-Mar/20	

SALSA DE TOMATE

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **6**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE		**SALSA DE TOMATE**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000677 / SAP 200000678 / SAP 200001417 / SAP 200001929 / SAP 200002372 / SAP 200002761
	Clasificación	ADEREZO
	Descripción del Producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado que garantice su conservación.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente

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

Requisito	Límite Mínimo	Límite Máximo
Solidos totales, fracción de masa, en %	31	-
Solidos solubles por lectura refracto métrica , a 20°C	29	-
pH a 20°C	-	4.3
Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en %	-	4.0
Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C	-	7.0
Acidez expresado como ácido acético, Fracción de masa, en %	0.85	-

Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008

Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:

Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250

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

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALSA DE TOMATE**

		Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | -
		Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido. **Metales pesados** | **Limites Máximo en ppm** Arsénico | 1.0 Plomo | 2.0 Cobre | 2.5 Estaño | 150.0 Limite metales tóxicos – Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984 Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921/2008 Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200000678** Unidad *190g embalada en caja *24 unidades **SAP 200000677** Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades **SAP 200001417** Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades **SAP 200001929** Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. **SAP 200002372** Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Válido solo para Regional Centro – Leticia) **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** **SAP 200002761** salsa de tomate galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200000677/ 200001417 / SAP 200002761** Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALSA DE TOMATE**

		SAP 200000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. **SAP 200001929** Envase Stick Pack fácil apertura. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (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). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALSA DE TOMATE**

1

Versión Inicial.

Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.

Se ajustan los requisito fisicoquímicos así:

Parámetro	n	m	M	c
Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1
Recuento esporas *Clostridium* sulfito reductoras, UFC /g	3	<10	-	0
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1
Recuento de *coliformes totales*, UFC/g	3	<3	-	0
Recuento de *coliformes fecales*, NMP/g	3	<3	-	0
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%		Campos		Po

Requisito	Parametro
Recuento mesofilos aerobios UFC/g	200
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g	<10
Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC/g	20
Recuento de coliformes totales UFC/g	<3
Recuento de coliformes fecales NMP/g	<3
Recuento de mohos (Hifas Howard) maximo 40	Campos

En otras características de productos se incluyó: *Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.* En el contenido, se incluye *Pesos Netos Mínimos.*

2

Metales pesados	Límite Máximo en mg/Kg
Arsénico	1.0
Plomo	2.0
Cobre	2.5
Estaño	150.0

Metales pesados	Límite Maximo en ppm
Arsénico	1.0
Plomo	2.0
Cobre	2.5
Estaño	150.0

Se ajustan las condiciones de transporte así: 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.
Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Se incluye en el empaque: El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
Se incluye en el rotulado: *La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.*
Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la recepción.
Se ajustaron las certificaciones de proveedores 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).
Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
Se ajusta el contenido mínimo del producto SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 190; por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayores posibilidades de participación.

3

Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:

Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos totales (fracción en masa)	29	-
Sólidos solubles por refractometro a 20°C	31	-

Características	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica	29	
Sólidos totales en % en masa	31	35

Requisito	Parámetro
Recuento mesofilos aerobios UFC/g	200
Recuento esporas Clostridium sulfito reductora UFC /g	<10
Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC/g	20
Recuento de coliformes totales UFC/g	<3
Recuento de coliformes fecales NMP/g	<3
Recuento de mohos (Hifas Howard) maximo 40	Campos

Requisito	Parametro
Recuento mesofilos aerobios UFC/g	200
NMP Coliformes totales /g	<3
NMP Coliformes fecales /g	<3
Esporas Clostridium Sulfito Reductor /g	<10
Recuento Hongos y levaduras /g	20
Recuento de Mohos (Hifas Howard) maximo 40	Campos

Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4.

En otras características se incluyó: "*Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.*" Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2.

4

Se adiciona presentaciones 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos y 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se extrae la información de

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALSA DE TOMATE**

	requisitos fisico quimicos, microbiológico y límites máximos de metales tóxicos, se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los códigos SAP agregados. En requisitos normativos se agrega Resolución Ministerio de protección Social 2674 de 2013.
5	Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado, Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.
6	Se adiciona presentación Doy Pack 200gr (Válido para Regional Centro – Leticia), se modifica ítem empaque. *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.*
7	Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el ítem empaque para los códigos SAP 200000677 y 200001417 presentación galón, se incluye la opción de envase Plástico PEAD teniendo en cuenta los requerimientos del mercado. *Cambios realizados por JPMR / Feb 22.*
8	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario
9	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984 **Requisito** / **Parámetro**: Recuento microorganismos mesofilicos/gr: 200; NMP - Coliformes Totales/gr: <3; NMP - Coliformes Fecales/gr: <3; Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr: <10; Recuento Hongos y Levaduras/gr: 20; Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%: Campos Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M**: Mohos y Levaduras: 5 / 2 / 20 ufc/g / 50 ufc/g; Escherichia coli: 5 / 0 / < 10 ufc/g o ml / -; Salmonella spp.: 5 / 0 / Ausencia/25g / - En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, además en la NTC 921 se quita el texto última actualización y se agrega el año (2008). En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
10	En descripción de **Presentación del Producto** se cambia la palabra galones por unidades: **Antes**: Unidad *4150g embalada en caja *4 galones; Unidad *3000g embalada en caja *4 galones **Ahora**: Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades; Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades
11	En requisitos fisicoquímicos se actualiza tabla de acuerdo a los requsitos establecidos en ela NTC 291 de 2008 **ANTES** **Componente** / **Mínimo** / **Máximo**: Solidos Totales fracción de masa (%): 31.0 / –; Solidos solubles por refractometro a 20 °C: 29.0 / –; Acidez (exp. Como Ac. Acetico) Fracción de masa en %: 0.65 / –; pH a 20°C: – / 4.3; Consistencia Bostwhc cm /30 s a 20°C: – / 7.0; Cloruro de sodio fracción en masa en %: – / 4.0; Colorantes solo en mezcla (ppm): – / 250 *Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización)* **DESPUES** **Requisito** / **Límite Mínimo** / **Límite Máximo**: Sólidos totales, fracción de masa en %: 31 / –; Sólidos solubles por lectura directa metrica a 20°C: 29 / –; pH a 20°C: – / 4.3; Cloruro de sodio, fracción en masa en %: – / 4.0; Contenido Bostwich cm /30 s a 20°C: – / 7.0; Acidez expresado como acido acetico, Fracción de masa en %: 0.65 / – *Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008* De acuerdo a la Resolución 15790 de 1984 se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "Colorantes, solo

Continua Ficha Técnica de Producto ... SALSA DE TOMATE

	en mezcla (ppm) máximo 250", parámetro que se encontraba contemplado en componente de la tabla de Requisitos fisicoquimicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización) que se actualizo. En requisito normativo y rotulado se agrega el texto " y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". *Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.*
12	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002761 en ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002761 salsa de tomate galón * 3750 a 4000 gr". En empaque y/o embalaje se agrega SAP 200002761. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

BOCADILLO (DE GUAYABA – VELEÑO)

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **6**		
		Fecha: **07**	**02**	**2025**	

PRODUCTO / NOMBRE		**BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526 / 200002703 / 200002788
	Clasificación	Bocadillo
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	Mín	Máx
*Sólidos solubles por lectura refracrométrica a 20°C (Brix)	75	85
Humedad en fricción de masa expresada como %	11	20
Carbohidratos en fracción de masa expresado como %	80	--
*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante		

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

		El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g

Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.
	Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

		el consumo del producto o generen algún riesgo. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes: **Metal** | **Contenido** Contenido Plomo, como Pb mg/kg | 0.05 *Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba*
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, NTC 5856, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades SAP 200002703 Bocadillo * Kg para Panadería. SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526, SAP 200002788, cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103, SAP 200000102 y SAP 200002703 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado, El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

	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." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. *El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."* *Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011."* *Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."* *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*
6	Se amplia el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109
7	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP, Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.*
8	Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856.
9	Se incluye Código SAP 200002703 Bocadillo * Kg código que aplica para Panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL. En requisitos Microbiológicos se retiran: Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 - Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. Requisitos Microbiológicos 5.4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición."
10	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se retiran los de requisitos microbiológicos los requisitos contaminantes de plomo y se trasladas a otras características del producto. En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluyen el material SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und., este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de mohos UFC/g	5	10	50	2
Recuento de levaduras UFC/g	5	50	100	2
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	5	<10	-	0
Recuento de coliformes totales en placa UFC/g	5	<10	10	2
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	5	<10	-	0

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

		La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		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.
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:		**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con Res. 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 retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
5	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, En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución.3929 de 2013, Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013 *Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "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*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	