OBJETO: "ADQUIRIR COMIDAS LISTAS, PANADERIA LARGA VIDA, ENERGETICOS, EMPAQUES Y OTROS PRODUCTOS O MATERIAS PRIMAS DESTINADAS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES"		
VERIFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
OFERENTE: LA HUERTA DE ORIENTE SAS		
LOTE: 15 FRIJOL CON CARNE		
4.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
4.4 Documentos de contenido técnico objeto de verificación que se deben allegar con la oferta. 4.4.1 Diligenciar el anexo obligaciones contractuales	**X**	
4.4.2 Especificaciones Técnicas. El oferente deberá diligenciar el formulario Especificaciones Técnicas en las mismas condiciones señaladas por la Entidad	**X**	
Los bienes a adquirir deben cumplir con la totalidad de los requisitos señalados en las fichas técnicas adjuntas al presente proceso. Para verificar este aspecto, junto con la oferta el oferente deberá presentar cada una de las fichas técnicas de los productos que entregará de acuerdo a las condiciones y especificaciones allí plasmadas. FICHA TECNICA DEL OFERENTE: FRIJOL CON CARNE Nota 1: No se aceptarán copias de las fichas técnicas publicadas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Nota 3: para el presente contrato se debe dar cumplimiento a las tolerancias de pesos de los productos a entregar de acuerdo a lo establecido la norma NTMD 0065- A7, en la Resolución 32209 de 2020, y demás normatividad aplicable		**X**
NOTA DEL EVALUADOR: FABRICANTE: LA HUERTA DEL ORIENTE SAS De acuerdo a lo solicitado en la ficha técnica de producto en los documentos adjuntos no se evidencian: En los documentos adjuntos no se evidencian y debe darse claridad frente a la posición de la muesca deberá tener al menos de 4,7 mm entre el borde interior de la muesca de rasgado y el borde interior del sello.		
CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR Adicionalmente, junto con la oferta el Contratista deberá allegar cada una de las certificaciones solicitadas a continuación:		
CERTIFICACIONES DE CALIDAD: El oferente deberá aportar copia de las diferentes certificaciones de calidad de acuerdo a las Fichas Técnicas de Producto a los que pretenda participar. Con relación a las Normas Técnicas, Resoluciones, Decretos y demás legislación a cumplir de acuerdo a productos por los que pretenda participar, el oferente deberá allegar certificación suscrita por el Representante Legal o el encargado de calidad de la empresa bajo la gravedad de juramento donde acredite que cumple con lo anterior y relacione las mismas de forma detallada. Dicha certificación deberá haber sido expedida durante los treinta (30) días anteriores a la fecha de presentación de la oferta.	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		

REGISTROS SANITARIOS, PERMISOS SANITARIOS O NOTIFICACIONES SANITARIAS VIGENTES Los productos alimenticios que componen la ración de campaña deben contar con registro, notificación o permiso sanitario de acuerdo a la clasificación de alimentos dada en la Resolución 719 de 2015 o certificado de no obligatoriedad emitido por la autoridad competente.		
PARA FABRICANTES O PRODUCTORES: Los productos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente, deben tener el respectivo registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario en todos los casos vigente, expedido por el INVIMA, o Entidad Territorial de Salud con concepto favorable sobre el cumplimiento de las condiciones básicas de higiene otorgada al fabricante y distribuidor de los productos que conforman la ración de campaña y acerca del cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones y las demás normas sanitarias aplicables o las que la reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen. El mismo debe corresponder al producto entregado, en cuanto a presentación, composición, fabricante, etc. El registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria del producto deberá ser el mismo que aparece en el rotulado y el contratista deberá ser quien figura como fabricante en dicho registro, permiso o notificación. **Para lo cual deberá allegar copia del registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario expedido por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud, o la consulta de la página de internet, al momento de la entrega de la oferta.**	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: RSA-0028867-2023, VIGENTE HASTA 01/12/2028, FABRICANTE: LA HUERTA DE ORIENTE SAS		
PARA COMERCIALIZADORES O DISTRIBUIDORES: Los productos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente, deben tener el respectivo registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario en todos los casos vigente. El mismo debe corresponder al producto entregado, en cuanto a presentación, composición, fabricante, etc. El registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria del producto deberá ser el mismo que aparece en el rotulado. **Para lo cual deberá allegar copia del registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario expedido por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud, del fabricante o la consulta de la página de internet, al momento de la entrega de la oferta.** **Nota: se debe garantizar que el registro, notificación o certificación sanitaria del producto objeto del contrato, se mantenga vigente desde su fabricación hasta su comercialización.**	**N/A**	**N/A**
OTROS REQUISITOS TÉCNICOS En relación a los requisitos técnicos que deben cumplir los proveedores dentro del proceso de habilitación, los mismos deberán acreditar los siguientes requisitos: **Si el proveedor requiere utilizar para la producción plantas de terceros**: Con el fin de establecer si el futuro contratista utilizará o no planta de terceros, el oferente deberá suscribir certificación firmada por el representante legal, en la cual indique si efectuará o no uso de plantas de producción de terceros. Dicha certificación deberá haber sido expedida durante los treinta (30) días anteriores a la fecha **al momento de la entrega de la oferta.**	**X**	

En caso de que se certifique que utilizará plantas de terceros, éstas deben cumplir con todos los requisitos legales, de la Resolución 2674 de 2013 y presentar el Registro Sanitario del producto, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, correspondiente al titular del mismo. Para lo cual deberán presentar los siguientes documentos: Concepto Técnico Sanitario con concepto FAVORABLE o favorable con observaciones que no encuentre afectada la inocuidad (Cumpliendo con los requisitos del siguiente ítem 1.3.), y Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria vigente expedido por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud. El registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria del producto deberá ser el mismo que aparece en el rotulado y debe entregarse copia del mismo al momento de la entrega.		
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026 NO REQUIERE PLANTA DE TERCEROS		
CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO INVIMA O ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD El oferente deberá allegar cada una de las certificaciones solicitadas a continuación, las cuales serán **dirigidas a la ALFM** en la forma y término solicitado. El oferente deberá entregar copia del acta de inspección (Se deben entregar todas las hojas diligenciadas por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud). La fecha del acta de inspección no deberá ser superior a UN AÑO y con CONCEPTO FAVORABLE o CONCEPTO FAVORABLE CON OBSERVACIONES en donde conste que no se encuentra afectada la inocuidad. Si la fecha de expedición de este concepto tiene fecha superior al año, adicional al acta deberán entregar carta de solicitud de visita radicada al INVIMA o Entidad Territorial de Salud, para el desarrollo de una nueva visita por parte de esta entidad. Esto aplica para plantas propias y/o de terceros. Si el oferente es un empacador o reempacador deberá anexar adicionalmente concepto técnico sanitario favorable o favorable con observaciones que no afecten la inocuidad, declaración de conformidad del lote comprado y demás certificaciones solicitadas en las fichas técnicas de producto, en las mismas condiciones solicitadas. El concepto técnico sanitario, deber mantenerse FAVORABLE a lo largo de toda la ejecución del contrato, por lo tanto, una vez el INVIMA o Entidad Territorial de Salud realice nuevas visitas de inspección a las plantas, el Contratista deberá enviar las correspondientes actas de visita de inspección a la ALFM.	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: LA HUERTA DEL ORIENTE SAS. CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE 95.75%, DE FECHA 20 AL 22/08/2025		
CERTIFICACIÓN HACCP - COMIDAS LISTAS: Los oferentes de las comidas listas, deberán dar cumplimiento a la CERTIFICACIÓN HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico). Para tal fin, deberán anexar un certificado de cumplimiento de este sistema HACCP de acuerdo a la NTC 5830 o Decreto 60 de 2002 o certificación en Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos de acuerdo a la NTC ISO 22000 (Sistema de gestión de seguridad alimentaria) o IFS FOOD (International Featured Standards), BRC (British Retail Consortium), emitido por la Autoridad Sanitaria competente o por un organismo certificador acreditado. La certificación deberá encontrarse vigente, deberá ser emitida por organismos de certificación acreditados u otorgados por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud y deberá incluir la línea de producción de este tipo de productos.	**X**	

NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICADO N° CO25/00000062 EMITIDO POR SGS PARA HACCP ALCANCE COMIDAS LISTAS ESTERILIZADAS VIGENTE HASTA 08/04/2028		
Para el caso de los **productos de panadería, comidas listas y energéticos**, deberá presentar certificación en la que se acredite el cumplimiento de la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social " Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano" y Resolución No. 4143 de 2012: "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		
Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiesten que el embalaje terciario, caja de cartón exterior, para todos los productos que componen la ración de campaña cumple con las especificaciones de tipo y resistencia a la compresión vertical solicitada en las fichas técnicas de la entidad.	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		
Manifestación escrita del oferente del conocimiento y cumplimiento de todas las condiciones y especificaciones técnicas exigidas en los documentos de condiciones especiales, ficha técnica de negociación, NTMD 0065: A7 Ración de Campaña Lista para Consumir.	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		
Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiesten lo siguiente: "Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD NTMD 0065: A7 y el Decreto No. 2106 de 1983 del Ministerio de Salud el cual Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos, o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente o en caso de que el aditivo no se encuentre contemplado en la legislación Nacional se podrá consultar el (CODEX 192) Norma General para los Aditivos Alimentarios en cuanto."	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		
Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiesten lo siguiente: En el proceso de elaboración de los productos para todas las entregas se cumple con la Resolución No. 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-Ley No. 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.".	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		
Los Oferentes de comidas listas deberán entregar certificación escrita donde manifiesten lo siguiente: En el proceso de elaboración de las comidas listas en todas las entregas se cumple con la Resolución 2195 del 2010 del Ministerio de Salud y Protección social "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico los alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano".	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		

El oferente debe presentar soporte de la obtención del registro correspondiente ante el INVIMA para los alimentos envasados herméticamente de baja acidez, conforme a la normatividad sanitaria vigente aplicable a este tipo de productos, así como dar cumplimiento a la Norma Técnica Militar que resulte exigible.		**X**
NOTA DEL EVALUADOR: NO SE OBSERVA SOPORTE DE REGISTRO ANTE INVIMA		
Todos los oferentes, deberán entregar certificación escrita donde indique lo siguiente: Todos los productos son rotulados cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2015 y NTMD 0065: A7. Igualmente, las fechas de vencimiento rotuladas en los productos, son fijadas por nosotros como fabricantes, de tal forma que podemos asegurar que, durante este periodo de tiempo, el producto almacenado en las condiciones indicadas, conserva los atributos de calidad establecidos para el mismo. Adicionalmente, dentro del rotulado de producto en el caso de haber usado materias primas o cuando el producto como tal, haya sido irradiado o sometido a radiaciones ionizantes u obtenidos por medio de ciertas Técnicas de modificación genética o ingeniería genética, se efectuará la declaración de acuerdo a lo indicado en la Resolución 5109 de 2015 y demás disposiciones específicas de rotulado o etiquetado que para el efecto expida el Gobierno Nacional.	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		
Los oferentes de comidas listas, deberán entregar certificación escrita donde manifiestan que usarán como estructura de empaque para los productos cerrados en la presente negociación: de afuera hacia adentro Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras y soportan temperaturas de esterilización de 130°C sin deformarse o delaminarse.	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026 ADJUNTA FICHA TECNICA DEL EMPAQUE		
Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiestan que dan cumplimiento al numeral 6.1.3. de la Resolución 5109 de 2015 al momento de rotular el producto. Igualmente, que, dentro del rotulado de los productos entregados a la ALFM, en los casos que aplique efectúan declaración de alérgenos alimentarios.	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN INSTALADA: Los oferentes que deseen participar para los productos que se detallan a continuación, deberán acreditar la siguiente capacidad de Producción Instalada:		
- COMIDAS LISTAS Y PANADERÍA LARGA VIDA: Los oferentes que deseen participar para estos productos, deberán acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal bajo gravedad de juramento, que la planta en la cual se efectuará la producción de los productos tiene una capacidad de producción instalada mínima de 30.000 unidades/día. En el caso que se trate de oferentes comercializadores/vendedores, el documento deberá ser suscrito por el Representante Legal del fabricante. **NOTA:** Si el contratista entrega productos importados, adicionalmente a la demás documentación deberá anexar los siguientes documentos: documentos fitosanitarios de importación (fecha de importación del producto, certificado sanitario del país de origen, registro de importación del producto que se entrega, visto bueno de importación expedido por el INVIMA y certificado del ICA, cuando aplique).	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		
INSTALACIONES DEL OFERENTE En caso que el oferente opere en **instalaciones en arriendo**, deberá anexar copia del contrato de arrendamiento donde se evidencia que se	**X**	

encuentra como arrendatario, mínimo durante el último año a la fecha de presentación de documentación y adicional certificación emitida por el arrendador, donde acredite que el contrato se encuentra vigente. Dicha certificación deberá haber sido expedida durante **los Sesenta 60 días anteriores** a la fecha de presentación de documentación. Igualmente, en caso de no contar con la certificación emitida por el arrendador también podrán allegar la copia de los pagos efectuados del canon de arrendamiento del último año (12 meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta), junto con declaración bajo gravedad del juramento firmada por el representante legal del oferente, donde el mismo indique que el contrato se encuentra vigente. En caso de tener contrato con entidades financieras bajo la modalidad de leasing, el oferente deberá allegar copia del contrato de leasing y copia de los últimos dos (2) pagos realizados, con lo cual se entenderá que el contrato está vigente. En caso de que el oferente opere en **instalaciones propias**, deberá allegar certificado de registro de tradición y libertad del inmueble donde funciona la empresa, con una fecha de expedición **no mayor a 30 días hábiles** con relación a la fecha de presentación de la documentación.		
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026, REGISTRO DE TRADICIÓN Y LIBERTAD DEL INMUEBLE DE FECHA 23/02/2026		
EMPAQUES: El empaque utilizado para los productos es APTO para entrar en contacto con alimentos y garantiza la vida útil de los productos exigidos en cada una de las fichas del producto.	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026		
ESPECIFICACIONES TECNICAS: El participante debe manifestar que conoce y dará cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y en la NTMD 0065:A7 – Ración de Campaña Lista para Consumir. Adicionalmente, se debe adjuntar la ficha técnica del producto que se oferta. Esta ficha técnica no podrá ser la de la ALFM.	**X**	
NOTA DEL EVALUADOR: CERTIFICACION FIRMADA POR R/L DE FECHA 20/02/2026 PRESENTA FICHA TECNICA DE PRODUCTO FABRICANTE: LA HUERTA DE ORIENTE SAS		

MSA. CATALINA RODRIGUEZ G. 2026-02-25

MARIA CATALINA RODRIGUEZ GONZALEZ
PROFESIONAL DE DEFENSA SGAS
INTEGRANTE COMITÉ EVALUADOR

Registro de auditoría

Detalles

NOMBRE DEL ARCHIVO	EVALUACION TECNICA LOTE 15 FRIJOL CON CARNE LA HUERTA - 25/2/26, 10:26.pdf
ESTADO	Firmado
MARCA DE TIEMPO DEL ESTADO	2026/02/25 15:35:42 UTC

Actividad

ENVIADA	mariac.rodriguez@agencialogistica.gov.co **ha enviado** una solicitud de firma a: • MA. CATALINA RODRIGUEZ G. (mariac.rodriguez@agencialogistica.gov.co)	2026/02/25 15:26:45 UTC
FIRMADO	**Firmado** por MA. CATALINA RODRIGUEZ G. (mariac.rodriguez@agencialogistica.gov.co)	2026/02/25 15:35:42 UTC
COMPLETADO	Todos los firmantes han firmado este documento y ya se ha **completado**	2026/02/25 15:35:42 UTC

La dirección de correo indicada arriba para cada firmante puede estar asociada a una cuenta de Google. Puede ser la dirección de correo electrónico principal asociada a la cuenta o una secundaria.