PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código. **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 4	
		Fecha: **26** / **03** / **2021**		

PRODUCTO / NOMBRE		**BREVAS EN ALMIBAR**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000744 / 200000882
	Clasificación	Almibares
	Descripción del Producto	Producto esterilizado, conservado en almibar, elaborado con brevas frescas y sanas y limón, envasadas en frasco de vidrio y sometidas a tratamiento físico para su conservación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Brevas, agua, azúcar, ácido cítrico y ascórbico, benzoato de sodio y sorbato de potasio.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que deben ser reportados en el análisis de laboratorio:

Especificación	Valor
pH	3.3 - 3.8
°Brix	35 - 66
%Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.2 - 0.5

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

REQUISITO	n	c	m	M
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C	

Requisitos Microbiológicos. 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente. Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El peso de producto escurrido debe estar entre el 65 y 70% del peso total del producto. El producto debe presentar el color, aroma y sabor característico de la fruta y la textura, consistencia y apariencia que caracterizan al producto elaborado. El envase no debe presentar ninguna deformación, ruptura, abombamiento en tapa, manchas u otro defecto de calidad.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 3929 de 2013, Resolución 2195 de 2010 y NTC 4433. 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 200000744 Brevas en Almibar peso neto 500 a 600 gr SAP 200000882 Brevas en Almibar peso neto 400 a 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre *twist off*, tapa con liner de sistema twist off. Embalado en caja de cartón corrugado

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BREVAS EN ALMIBAR**

		con colmena separadora del mismo material para evitar rupturas.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en etiqueta y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min 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.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses mínimos contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en vehículo tipo furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario Favorable (FV), expedido por el entre territorial de salud y con vigencia no mayor a aun (1) año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente. ✓ Concepto Sanitario de la planta procesadora, expedido por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos y con fecha de expedición no superior a un (1) año. ✓ 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:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualizacion Informacion A Formato PA-FO-75 Version 01 y se Inclayen Códigos SAP actualizados. se ajustan requisitos fisicoquimicos. se complementan otras caracteristicas del producto segun su naturaleza y la normatividad vigente. se incluyen requisitos normativos. se incluyen presentacion de productos de acuerdo con códigos SAP. se retira del item rotulado *"El rotulo debe ser impreso, no se admiten adhesivos"*. se actualizan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. de acuerdo con la normatividad vigente. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*
3	Se actualiza los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Prueba de esterilidad comercial | 5 | 0 | No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023. En item de rotulado se retira la Res. Min Proteccion Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusion Resolucion 810 de 2021. Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023. Se incluye el texto: La informacion suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En item de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedicion no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BREVAS EN ALMIBAR**

Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **02**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000388 / 200001124 / 200002097 / 200000389 / 200000902 200000390 / 200001126 / 200000391 / 200001817 /200001842 / 200002401 / 200002527
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos	Parámetros	
	Minimo	Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000388 Contenido neto mínimo de 237 ml SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml SAP 200001124 Contenido neto mínimo de 300 ml SAP 200002097 Contenido neto mínimo de 400 ml SAP 200000389 / SAP 200000902 Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 200002527 Refresco tipo PET Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 200000390 Contenido neto mínimo de 1000 ml SAP 200001126 Contenido neto mínimo de 2000 ml SAP 200000391 / SAP 200001817 Contenido neto mínimo de 2500 ml SAP 200001842 Contenido neto mínimo de 4000 ml El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 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 debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses al momento de la entrega.
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. 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. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET**

1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml según listado enviado por Tecnología y validado por SGOL *Cambios realizados por JPMR Oct/21*
3	Se incluye SAP 200002527 Refresco tipo PET Contenido neto mínimo de 500 ml por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluyen los siguientes textos: Registro, permiso o notificación (según aplique) sanitario vigente y Cuando aplique, concepto sanitario correspondiente a la bodega del Comercializador y/o Distribuidor expedida por la autoridad sanitaria competente (Con fecha de expedición no superior a tres años y con concepto Favorable).
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos.

Resolucion 7992 de 1991

Párametro	Mínimo	Máximo
°Brix	10	–
pH a 20°C	–	4
Acidez como Acido Cítrico	0,1	–

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

Requisitos	Parametros Minimo	Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix)	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	
*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar		

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiologicos 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

Resolución 7992 de 1991

Requisito	n	c	M	c
Recuento en cooperativas de Mesófilos	5	2000	3000	1
NMP / Cc Formas Termofílicas	3	9	29	1
NMP / Cc Formas Levaduras	3	<3	–	0
RID - Esporas Clostridium Sulfito Reductores	3	<10	–	0
Recuento Hongos y Levaduras	3	100	300	1

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013"
Cambios realizados por MCRG – Ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET**

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **02**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE		**MANI CON PASAS**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002074 / SAP 200000874 / SAP 200002663
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Mani que ha pasado por un proceso de fritura y salado y pasas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mani tostado frito, salado, y pasas.
	Requisitos Fisicoquímicos	Humedad Máx. 9% Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de mani descascarado. *NTC 748 (Última Actualización) – Mani sin Cascara para confitería*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	10^6 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos: 5,6 fruta deshidratada o desecada y 5.7 Frutos secos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El mani deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Mani (cacahuate). Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002074 Unidad de 25 gr embalado en Caja x 6 display x 24 unidades. SAP 200000874 Unidad de 50 gr embalado en Caja x 8 display x 24 unidades. SAP 200002663 Unidad de 180 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del 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 resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MANI CON PASAS**

	existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 4 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de 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. 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, en requisitos fisicoquimicos se indica la normatividad bajo la cual se establecen dichos parámetros, se ajusta valor parametro humedad de 12% a 9%, de acuerdo a referencia normativa NTC 748
3	Se incluye *Limite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de mani descascarado*, de acuerdo con lo establecido en la NTC 748 y se incluye referencia normativa para los requisitos microbiológicos. *Cambios realizados por JPMR Jun/2022*
4	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Parametros Microbiológicos Invima Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolucion 1407 de 2022 5.6 fruta deshidratada o desecada y 5.7 Frutos secos Resolucion 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el 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 adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.
5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se solicita la creación del material SAP 200002663 Unidad de 180 gr de acuerdo al comportamiento de presentaciones del mercado. *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.*

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesofilos	5	2	10^3 ufc/g	10^4 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Continua Ficha Técnica de Producto ... MANI CON PASAS

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

T

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MELOCOTONES Y/O DURAZNOS EN MITADES**

ROTULADO		SAP 200001212 Lata por 820 gr Peso Neto Mínimo
	Empaque y/o Embalaje	Caja por 12 o 24 latas El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de un (1) mes de envasado.
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 capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro Sanitario 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MELOCOTONES Y/O DURAZNOS EN MITADES**

	<table><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>3,7%</td><td>4%</td></tr><tr><td>°Brix</td><td>18</td><td>20.0</td></tr><tr><td>Contenido en pulpa (%w/w)</td><td>62%</td><td>65%</td></tr></table> a <table><tr><td>COMPONENTE</td><td>PARAMETROS MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr><tr><td>pH a 20 C</td><td>3.7</td><td>4.0</td></tr><tr><td>°Brix</td><td>18</td><td>20</td></tr><tr><td>Peso escurrido minimo</td><td>62</td><td></td></tr></table>
6	Se adiciona en todas las partes donde se menciona melocotón, las palabras "y/o Durazno", para dar claridad al producto.
7	Se adiciona códigos de presentaciones 370 gramos y 820 gramos, se cambia los requisitos en el item contenido, se adiciona requisito en certificaciones Registro sanitario vigente.
8	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Version 01 Se actualiza los requisitos Microbiologicos Resolución 1407 de 2022 - 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente. <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Prueba de esterilidad comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C</td></tr></table> En otras caracteristicas del producto se retiran la tabla: <table><tr><th>COMPONENTE</th><th>PARAMETROS</th></tr><tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>21.2</td></tr><tr><td>Proteina (gr)</td><td>0.6</td></tr><tr><td>Grasa (gr)</td><td>0,01</td></tr><tr><td>Calorías (gr)</td><td>86.5 Cal</td></tr></table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En item 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 alergenos en su composicion. En item condiciones de transporte se incluye el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En item de certificaciones, se retira el texto: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA y se cambia por el texto: Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad compelente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Se incluye el texto: adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

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

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

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

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

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

Requisitos microbiológicos para mermeladas – NTC 285 Tabla 3

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	

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

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

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

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

MAESTRO CON ROL DE CAMBIOS

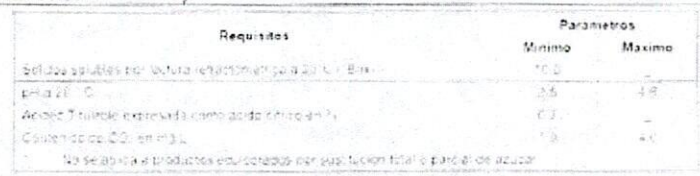
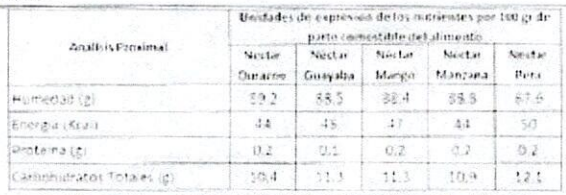
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 285 ESTABLECE LOS REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS MERMELADAS Y LAS JALEAS DE FRUTAS Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas,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

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

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. 01	Página 1 de 4	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**NÉCTAR DE FRUTA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001224 / SAP 200001123 / SAP 200002069 / SAP 200001044
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Producto sin fermentar, elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta, concentrados o no, clarificados o no, o la mezcla de estos, adicionado de agua, aditivos permitidos, con adición de azúcares, miel, jarabes, edulcorantes calóricos o no calóricos, o una mezcla de éstos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Deberá contener como mínimo los siguientes ingredientes: Agua, azúcar, fructosa, estabilizante (pectina), reguladores de acidez (ácido málico, fosfato tricálcico), sabores idénticos a los naturales, antioxidante (ácido ascórbico), edulcorante artificial (sucralosa, acesulfame K). Según el sabor se adiciona: Variedad Manzana: pulpa de manzana concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV). Variedad Durazno: pulpa de durazno concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV).
	Requisitos Fisicoquímicos	 *Requisitos fisicoquímicos Nectares de fruta, Tabla 3-NTC 5468*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Aerobios mesófilos / 5 / 2 / 10^3 ufc/g / $3x10^3$ ufc/g Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / $2x10^2$ ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / <10 ufc/g / --- Requisitos Microbiológicos. 5,2 Néctares de fruta pasteurizados. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Néctar*
	Otras características del producto	El producto debe ser pasteurizado. Los néctares de fruta deben tener el color, aroma y sabor característicos del jugo (zumo) o pulpa de fruta, acorde a la fruta que procedan.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **NÉCTAR DE FRUTA**

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5468. Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 3929 de 2013. Requisitos que deben cumplir frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa, concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos. Cumplir con los requisitos establecidos en la Res Min. Salud. 7992 / 1991. Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001224 Contenido neto de 1000 ml SAP 200001123 Contenido neto de 200 ml SAP 200002069 Contenido neto de 200 ml SAP 200001044 Contenido neto de 330 ml
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET o TETRA PACK de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	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 resolución 254 de 2023. 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 de mínima de (10) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		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 (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 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

Continua Ficha Técnica de Producto ... **NÉCTAR DE FRUTA**

2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se incluye código SAP. Se retiran los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Practicas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP actualizados. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Bebidas sabores surtidos" a "Jugos". Se cambia la descripción del producto basado en la descripción dada en NTC 5468. Se actualiza información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos datos extraídos de NTC 5468 (Ultima Actualización). El contenido y presentación del producto se cambia basado en los requerimientos del mercado. Se reduce la exigencia de fecha en vida útil, de 12 meses a 10 meses a partir de la fecha de fabricación. Se adiciona requisito en certificaciones: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluyen Códigos *SAP 200002069 Contenido neto de 200 ml/ SAP 200001044 Contenido neto de 330 ml*, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos nutricionales, se ajusta y complementa el ítem empaque y/ o embalaje y la vida útil del producto. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*
6	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran *Requisitos microbiológicos Néctares de fruta, Tabla 9-NTC 5468* Producto / Requisitos / Parámetros: n, m, M, c Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.2 Néctares de fruta pasteurizados REQUISITO: Aerobios mesófilos — n: 5, c: 2, m: 10^3 ufc/g, M: $3x10^3$ ufc/g Mohos y levaduras — n: 5, c: 2, m: 10^2 ufc/g, M: $2x10^2$ ufc/g Escherichia coli — n: 5, c: 0, m: <10 ufc/g, M: --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el 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 adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PONQUÉ CASERO**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**QUESO CREMA**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000628 / 200001041
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Queso blando, untable, fresco (no madurado) y sin corteza. Presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o ligeramente cremosa, esparcible.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche semidescremada higienizada, cuajo, crema de leche, fermentos lácticos, estabilizantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos que serán reportados en los análisis de laboratorio:

Componente de la Leche	Min. (m/m)	Máx. (m/m)
Grasa láctea en extracto seco	60%	No restringido
Humedad del producto desgrasado	67%	
Extracto Seco	22%	Restringido por la humedad del producto desgrasado

Referencia Normativa NTC 6006 – Requisitos Fisicoquímicos para el Queso Crema

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos que serán reportados en los análisis de laboratorio:			
		REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
		Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	$<10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
		Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
		Requisitos Microbiologicos. 1.19 Queso para untar. Resolucion 1407 de 2022				

	Requisitos Nutricionales	

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	52.1
Energía (Kcal)	293
Proteína (g)	19.4
Carbohidratos Totales (g)	0.4

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Queso Crema

	Otras características del producto	El producto no debe exceder los límites máximos de plaguicidas, ni los de residuos de drogas o medicamentos veterinarios establecidos por la legislación nacional vigente. El producto debe presentar olor, color y sabor característico, no debe evidenciarse presencia de materiales extraños.
REQUISITOS NORMATIVOS		Res. 2310/1986, Res. 1804/1989, Res. 2674/2013, Res. 5109/2005, NTC 6006, NTC 750 y/o cualquier otra norma que las modifique, adicione o

Continua Ficha Técnica de Producto ... **QUESO CREMA**

		sustituya. Resolución 5109 de 2005, 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 200000628 – Queso Crema peso neto 200 gr SAP 200001041 – Queso Crema peso neto 400 gr
	Empaque y/o Embalaje	Empacado en vaso y con tapa de polietileno sellado herméticamente con foil de aluminio. Los materiales deberán ser de calidad alimentaria e inerte a la acción del producto, que no representen un riesgo para la salud pública o alteren el sabor del producto, que garantice la duración del producto en condiciones normales de transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no adhesivos y cumplir con los requisitos establecidos en la Res. 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.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínima de treinta (30) días desde su fecha de elaboración, en condiciones de refrigeración (T° entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en vehículo tipo furgón, cerrado con sistema de enfriamiento, en condiciones inocuas, evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades iniciales del producto. El vehículo deberá contar con concepto sanitario Favorable expedido por el ente territorial competente y con fecha de expedición no superior a un año. Debe cumplir los requisitos establecidos en el Cap. VII de la Res. 2674/2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente. ✓ Concepto Sanitario de la planta procesadora, expedido por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos y con fecha de expedición no superior a un (1) año. ✓ 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:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluyen códigos SAP actualizados, se complementa la descripción del producto, requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y nutricionales de acuerdo con la normatividad vigente, se incluyen otras características del producto y se complementan los requisitos normativos, se incluyen presentación de productos de acuerdo con códigos SAP, de actualiza y complementa el empaque y embalaje, vida útil, las condiciones de transporte, rotulado y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador según el requerimiento por producto y la normatividad vigente. *Cambios realizados por JPMR Oct/202*
3	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Referencia Normativa NTC 6006 – Requisitos Microbiológicos para el Queso Crema

Continua Ficha Técnica de Producto ... **QUESO CREMA**

Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 1.19 Queso para untar

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	$<10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de certificaciones, se incluye adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 4	
		Fecha: **26** **03** **2021**		

PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHA FRANKFURT PREMIUM** **SALCHICHA VIENA PREMIUM**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000664 / SAP 200000665 / SAP 200002377 / SAP 200002378
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo y cerdo con la adición de almidón de yuca, especias y condimentos de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.

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

COMPONENTE	PARÁMETRO	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (%)	14	
Humedad (%)		76
Grasa (%)		28
Almidón (%)		3

Referencia normativa NTC 1325

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

REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO
Microorganismos mesófilos aerobios	Negativo
Microorganismos mesófilos anaerobios	Negativo
Microorganismos termófilos aerobios	Negativo
Microorganismos termófilos anaerobios	Negativo
Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria
NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos	

La Resolución 2195 de 2010. También referencia la prueba de esterilidad comercial.

REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Esteril comercialmente	No estéril comercialmente
Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, algunos vegetales, guisados, sopas).				

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto:

REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO
Olor	Normal
Aspecto	Característico
pH	Característico
Control ambiental	Negativo

Continua Ficha Técnica de Producto ... SALCHICHA FRANKFURT PREMIUM / SALCHICHA VIENA PREMIUM

REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, NTC 1325, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015, Resolución 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.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000664 / 200002377 Unidad *360g embalado en caja *24 unidades SAP 200000665 / 200002378 Unidad *150g embalado en caja *48 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200000664 / 200002377** debe ser envasado en un recipiente de hojalata, 211*209*413 en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus caracteristicas organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil. **SAP 200000665 / 200002378** debe ser envasado en un recipiente de hojalata de aluminio 208*207, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus caracteristicas organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolucion Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil minima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓Registro Sanitario Vigente. ✓Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. ✓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. ✓CERTIFICACION HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Criticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**FEBRERO 2024**

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA FRANKFURT PREMIUM / SALCHICHA VIENA PREMIUM**

1	Versión Inicial
2	Se retira sistema HACCP como requisito de proveedor y se cambia la Res. Min Protección Social No 5109/05 a Res. Min Protección Social No 288/08.
3	Se adelanta ajuste a formato versión 3. Se retira Resolución Ministerio Protección Social No. 288/08 y se indica la aplicación de la Resolución Ministerio Protección Social No 333/11. Se retira requerimiento de ISO 9000 y se solicita sistema HACCP como requisito de proveedor. Se INCLUYE MARCO NORMATIVO. El producto debe cumplir con el Decreto 2162 de 1983, Decreto 2270 de 2012, Res. Min. Protección 2905 de 2007 y NTC 4433. Se incluye en requerimiento en vida útil. Se recibe en bodegas con máximo dos meses después de la fecha de producción. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones "Certificación Expedida por INVIMA."
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la clasificación, requisitos fisicoquímicos y nutricionales del producto. Se retira la NTC 1325 por no aplicar a enlatados solo a carnes frías empacadas al vacío. Se incluye en el rotulado, la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005
5	Cambio de formato GAB-PSC-FO-02 a **PA-FO-75.** Eliminación de códigos SIC 37407 y 37417 por no estar en uso. Se complementa la información para el transporte de alimentos. En certificaciones se incluye solicitud el registro sanitario Vigente.
6	Se ajusta control de cambios eliminando el ítem 2 (actualización septiembre 10 de 2020) además se continua con el control de cambios que traía la actualización del 01 de septiembre de 2017 mas los cambios realizados el día 10/09/2020. Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En condiciones de Transporte se elimina: "o favorable con requerimientos", se ajusta requerimientos en vida útil.
7	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 1, se elimina de los requisitos normativos la Resolución 2905 de 2007 por encontrarse derogada y se modifica de la Resolución 2270 de 2012, a Decreto 2270 de 2012. *Cambios realizados por IMRC / agosto 2021.*
8	Se incluyen códigos SAP 200002377 lata por 360 gr y 200002378 lata por 150 gr, códigos que aplican para comedores, teniendo en cuenta que están siendo usados por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022.*
9	Se ajusta parámetro de Humedad, pasando de mínimo 9 a mínimo 14, parámetro graso de máx. 12 a máx. 28 y el parámetro almidon de max. 6 a máx. 3, de acuerdo con lo establecido en la NTC 1325 y se incluye esta norma en los requisitos normativos. *Cambios realizados por JPMR Junio/2022*
10	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, se retiran La prueba de Esterilidad Comercial Segun NTC 4433. Se actualizan de conformidad con la Resolucion 1407 de 2022, Requisitos Microbiologicos 5.14 Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Prueba de esterilidad Comercial | 5 | 0 | No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el 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.
11	En Requisitos nutricionales se deja el texto No aplica y se retira el texto "Debe cumplir con la información nutricional del producto" teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021. En requisitos Microbiologicos se incluyen Requisitos de la NTC 4433 Esterilidad Comercial de alimentos. **REQUISITOS** | **LIMITE PERMITIDO** Microorganismos mesófilos aerobios | Negativo Microorganismos mesófilos anaerobios | Negativo Microorganismos termófilos aerobios | Negativo Microorganismos termófilos anaerobios | Negativo Prueba de esterilidad Comercial | Satisfactoria NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos Se cambian los Requisitos Microbiológicos 5.14 Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente Res 1407 de 2022 **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Prueba de esterilidad Comercial | 5 | 0 | No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C

Continua Ficha Técnica de Producto ... SALCHICHA FRANKFURT PREMIUM / SALCHICHA VIENA PREMIUM

Por los criterios microbiológicos establecidos en la Resolucion 2195 de 2010

REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Esteril comercialmente	No estéril comercialmente
Alimentos de baja acidez de pH > 4 6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, algunos vegetales, guisados, sopas)				

En requisitos normativos se retira la Resolucion 1407 de 2022 y se adiciona el texto: Y las demas que las sustituyan modifiquen o adicionen

En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. *Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG*

Ap...

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 FEB 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 FEB 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 FEB 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 FEB 2024	

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	**SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000687/ SAP 200001331 / SAP 200002379
	Clasificación	Sardina Enlatada
	Descripción del Producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	**LIMITES**
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base humedad, Max.	50
Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, Max	3
Gas sulfídrico como H_2S	Negativo
Histamina, mg/100g. Max.	5

Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva - NTC 1242/2013

Requisitos Microbiológicos

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

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C	

Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022

La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	

Metales pesados	**Límite máximo en mg / kg**
Estaño	200
Plomo	0.4
Mercurio	0.5
Cadmio	0.1

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE**

		Límites máximos de metales pesados – NTC 1242 (última actualización) 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		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242/2013, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337/2006 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998. Resolución 5109 de 2005, 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 200000687 / 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades SAP 200001331 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 ó 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y demás que la adicione, sustituya o modifique La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (12) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (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 - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos. ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE**

	Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Ajuste a formato de GP 1000:2004
3	Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto
5	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira de certificación de proveedor:(O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
6	Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico, Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De las condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones 'Certificación Expedida por INVIMA. "
7	Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras características del producto se adiciona: 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. 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* En el empaque se incluye: "*...en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)*", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. - Se ajustaron las certificaciones 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).

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE**

	Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
8	Se ajusta clasificación basado en clasificación sistema SAP. Se adiciona referencia de las tablas en parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otros requisitos. Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajustan requerimientos de vida útil.
9	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001131 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades y SAP 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades (código que aplica para comedores), teniendo en cuenta que están siendo usados por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se retira de las condiciones de transporte la opción "*Favorable con Requerimientos*" y se deja solo Favorable. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*
10	Se ajusta valor máximo de histamina que por error de digitación quedo como 50 y el valor correcto es 5,0.
11	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos Prueba de esterilidad comercial negativa - NTC 4433 PRODUCTOS DE LA PESCA. EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS. ESTERILIDAD COMERCIAL PARAMETROS n [illegible] 5 PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL No presentar crecimiento bacteriano Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9,6 Productos de la pesca en conserva **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Prueba de esterilidad Comercial | 5 | 0 | No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
12	En producto/nombre se cambia de sardinas en salsa de tomate a sardina/conserva de pescado en salsa de tomate En requisitos microbiológicos se agrega el texto "La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria". En rotulado se agrega el texto "y demás que la adicione, sustituya o modifique". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.
13	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.*
14	Se actualiza formato PA-FO-75 a version 03. Se actualiza tabla requisitos fisicoquimicos de acuerdo a la NTC 1242/2013, adicional presetaba error en la unidad de medida en el componente histamina Antes Componente | Valores Mínimo | Máximo Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base humeda | 50% Cloruros como cloruro de sodio %(m/m) | 3 H2S Sulfhídrico como H2S | Negativo Histamina (mg/kg) | 5,0 Despues **REQUISITO** | **LIMITES** Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base humedad, Max. | 50 Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, Max | 3 Gas sulfhídrico como H_2S | Negativo Histamina, mg/100g. Max. | 5 Se actualiza la referencia normativa de la tabla de requisitos fisicoquímicos Se incluye año de la NTC 1242 en requisitos normativos. *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	14-03-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	14-03-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	14-03-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	14-03-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	14-03-2025	

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		**UVAS PASAS**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002114 / SAP 200000718 / SAP 200002210
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Las uvas pasas son el producto preparado con uvas sanas de variedades que se ajustan a las características de Vitis vinifera L. (con exclusión de las pasas de corinto), que son secadas y elaboradas en una forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, sin recubrimiento.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Uvas pasas deshidratadas y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente que permitan que las uvas pasas no se adhieran entre sí.
	Requisitos Fisicoquímicos	Contenido de humedad máximo: 19% (Referencia: NTC 4931 Uvas Pasas)
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las uvas pasas deben ser preparadas de forma tal que posea las características normales de color, sabor y madurez, el producto debe encontrarse libre de material extraño, debe carecer de pedúnculos. No debe contener pepitas o tener muy pocas, la humedad debe ser reducida a nivel que asegure la conservación del producto, no debe estar recubierta por ningún tipo de azúcar o ingrediente.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 4931, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002114 Uvas pasas x 200 a 250 gramos. SAP 200000718 Uvas Pasas x 500 gramos. SAP 200002210 Uvas Pasas x 1000 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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 cinco (5) meses 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, expedido por el Ente Territorial de

Continua Ficha Técnica de Producto ... **UVAS PASAS**

	Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	-Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA- FC-75 Versión 01, se adiciona códigos SAP, presentación x Kilogramos apta para CAD y para Comedores y en certificaciones se adiciona la posibilidad de entregar acta de visita de sitio de almacenamiento para comercializadores. *Cambios realizados por IMRC / Octubre 2021.*

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA 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	**AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001128 / 200001132 / 200000913 / 200000014 / 200000015 / 200002067 / 200001134 / 200001136 / 200001137 / 200000798 / 200002785
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione.

Características	**Expresadas en**	**Valor máximo permitido**
Color	Unidades platino cobalto UPC	15
Olor y sabor	Inobjetable	
Turbiedad	UNT	2
Solidos totales	Mg/L	200

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	--- -
Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	--- -
Pseudomonas aeroginosas (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	--- -

Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del item 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada [8]

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA**

		buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,5 y 1,0 mg/lt y el cloro total 0,6 y 1,2 mg/lt. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo** Ozono / 0.2 mg/lt / 0.5 mg/lt Resolución Min. Salud 12186 de 1991
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991, Resolución 2674 de 2013.resolucion 2115 de 2007, resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001128 contenido neto del producto debe ser de 250ml. SAP 200001132 contenido neto del producto debe ser de 300ml. SAP 200000017 contenido neto del producto debe ser de 350ml. SAP 200000913 contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000014 contenido neto del producto debe ser de 500ml. SAP 200000015 / SAP 200002067 contenido neto del producto debe ser de 600ml. SAP 200001134 contenido neto del producto debe ser de 1000ml. SAP 200001136 contenido neto del producto debe ser de 1.5 L. SAP 200001137 contenido neto del producto debe ser de 5 L. SAP 200000798 contenido neto del producto debe ser de 20 L. SAP 200002785 Agua Potable Pet * 600 ml. Este màterial es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico. El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA**

		como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses
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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro Sanitario Vigente. ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) 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:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior y se unifica FTP con presentación Botellón 20 Litros y presentación 5L, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se ajusta Código SAP 2000D0798 Botellón de 20 lt, que por error de digitación estaba como 200007980. *Cambios realizados por JPMR Nov/2021.*
4	Fecha de modificación: 06/01/2024. - Se elimina de requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar", y se agrega el texto El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución 2115 de 2007. - Se actualiza tabla de requisitos físicos químicos de acuerdo a la Res. 2115:2017 o aquella que la derogue, modifique o adicione, de la siguiente manera: **ANTES** Características / Expresadas en / Valor máximo permitido Color / Unidades Platino Cobalto UPC / 15 Olor y sabor / / Inobjetable Turbiedad / Unidades Nefelométricas / 2 Sólidos totales / Mg/L / 200 pH / / 6.5-9.0 **DESPUÉS** Características físicas / Expresadas como / Valor máximo aceptable Color aparente / UPC / 15 Olor y sabor / Aceptable o no aceptable / Aceptable Turbiedad / UNT / 2 - Se realiza actualización de requisitos microbiológicos de acuerdo a la Requisitos tomados de la resolución

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA**

1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (8) siguiente manera:

ANTES

	n	M	M	c
NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0
NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0
NMP Pseudomona Aeruginosa	3	-	<2/100ml	0

DESPUES

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 ufc/100 ml	-
Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 ufc/100 ml	-
Pseudomonas aeruginosas (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 ufc/100 ml	-

- En otras características de producto se elimina el texto "Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado "y se agrega el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro, de igual forma se elimina la tabla:

	Mínimo	Máximo
Cloro residual libre	0.5 mg/lt	1.0 mg/lt
Cloro total	0.6 mg/lt	1.2 mg/lt

- Se agrega en requisitos normativos Resolución 2115 de 2007, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022
- En rotulado se elimina la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 y se agrega la Resolución 2115:2007
- En CERTIFICACIONES proveedor/maquilador/comercializador se agrega el texto "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 DASR enero de 2024.*

5

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

Se actualiza Resolución del texto requisitos fisicoquímicos quedando: "El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar".

Se actualiza tabla de requisitos físicos químicos de acuerdo a la Res. 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, de la siguiente manera:

ANTES

Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable
Color aparente	UPC	15
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	UNT	2

DESPUÉS

Características	Expresadas en	Valor máximo permitido
Color	Unidades Platino Cobalto (UPC)	15
Olor y sabor	Inobjetable	
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2
Sólidos totales	Mg/L	500
pH		6,5 - 9,0

En rotulado se actualiza norma por la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 ya que esta regula los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano

En otras características de producto, se actualiza los parámetros quedando en el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,5 y 1,0 mg/lt y el cloro total 0,6 y 1,2 mg/lt. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro", lo anterior obedece a que estos parámetros son para agua envasada. *Cambios realizados por DASR agosto 2024.*

6

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03

En presentación del producto se incluye el material SAP 200002785 Agua Potable Pet * 600 ml, 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.*

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA**

Técnicas	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	

ESPACIO EN BLANCO

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El oferente deberá diligenciar el formulario **ESPECIFICACIONES TECNICAS** en las mismas condiciones señaladas por la Entidad, a continuación:

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.

FICHAS TÉCNICAS DEL FABRICANTE: 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.

MUESTRA FÍSICA: Junto con la propuesta el oferente deberá aportar muestras físicas de cada uno de los productos objeto de suministro, en la ***PRESENTACIÓN Y EMPAQUES*** solicitados, para que el evaluador técnico la confronte con las especificaciones técnicas de la Entidad y con las fichas técnicas del fabricante. La muestra física deberá sèr entregada en la Carrera 7 A No. 21A-29 Barrio San Antonio del Municipio de Girardot – Cundinamarca **GRUPO DE CONTRATOS**, hasta el plazo máximo señalado en el Anexo No 01 – **CRONOGRAMA DEL PROCESO**.

NOTA: Las muestras serán suministradas sin ningún costo para la entidad; el evaluador técnico dejará constancia en su evaluación de su presentación, sabor, textura característico y degustación.

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

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

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

- En el caso del Productor o Fabricante, la certificación médica a aportar será la del personal involucrado en el área de producción y/o distribución de la empresa (mínimo CUATRO (4) OPERARIOS).
- En el caso de Comercializador o Distribuidor, la certificación médica es la del personal involucrado en el área de producción y/o distribución del personal que labora en la planta comercializadora o distribuidora (mínimo CUATRO (4) OPERARIOS).
- Plan de capacitación continuo y permanente con enfoque hacia las actividades objeto del presente proceso y soporte de ejecución del plan (listado de asistencia) de los últimos tres meses de la vigencia 2025 y lo corrido de la vigencia 2026.
- En todo caso, este personal deberá estar incluido o reportado en la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes que el oferente haya aportado para acreditar el pago de la seguridad social y parafiscales.

NOTA 1: El personal aquí acreditado deberá ser distinto al acreditado en otros requisitos habilitantes.
NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar este requisito si dentro de sus actividades tiene la producción, distribución o almacenamiento de alimentos.

REGISTRO SANITARIO O PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA VIGENTES: El oferente debe aportar con su propuesta **CERTIFICACIÓN DE REGISTRO SANITARIO O PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA**, diligenciando el **ANEXO 04**, debidamente firmado en el cual dejará constancia de la **vigencia** de los Registros Sanitarios (RSA) o los Permisos Sanitarios (PSA) o las Notificaciones Sanitarias (NSA) según el riesgo de los productos en salud pública, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 719 del 2015, de todos los productos que hacen parte del presente proceso.

Nota: Adicional a lo anterior, con la propuesta el oferente deberá aportar los Registros Sanitarios (RSA) o los Permisos Sanitarios (PSA) o las Notificaciones Sanitarias (NSA) de los productos enlistados anteriormente, de acuerdo a lo establecido en las **fichas técnicas**.

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

NOTA 1. El Acta de Inspección Sanitaria requerida, a la fecha de presentación de la propuesta, debe contar con una expedición **NO MAYOR A VEINTICUATRO (24) MESES**.

PUNTO DE ACOPIO Y ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA: El proponente deberá contar con mínimo un centro de acopio propio o alquilado ubicado en los departamentos de **Tolima, Huila o Cundinamarca**; se aclara que el departamento de Cundinamarca no incluye la ciudad de Bogotá D.C. Para acreditar el Punto de Acopio, la oferta deberá allegarse con los siguientes documentos:

- En caso de ser arrendatario deberá presentar copia del contrato de arrendamiento el cual deberá tener una antigüedad mínima de Dos (02) meses al cierre del proceso y una vigencia mínimo por dos (02) meses más al plazo de ejecución del futuro contrato; debe presentar certificado de libertad y tradición con expedición no mayor a sesenta (60) días anteriores a la presentación de la oferta, en el que se demuestre que el arrendador es el propietario del inmueble. En caso de que el arrendador no sea el propietario del inmueble se deberá aportar documento que acredite su tenencia o posesión (del arrendador) sobre el inmueble.
- En caso de ser propietario deberá presentar el certificado de libertad y tradición a nombre del oferente, con una expedición no mayor a sesenta (60) días anteriores a la presentación de la oferta.
- Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie realizados en alguno de los últimos tres meses.
- Acta de inspección sanitaria a nombre del proponente, o uno de sus integrantes para el caso de proponentes plurales, con concepto favorable o favorable con requerimientos siempre y cuando la misma no afecte la inocuidad de los alimentos, expedida por el ente Municipal Departamental, o Nacional, (misma que no deberá ser superior a un año de expedición).

NOTA 1: El punto de acopio deberá contar con **Equipos Industriales** con capacidad suficiente para almacenamiento y garantía de conservación de la cadena de frío de los productos a suministrar.

NOTA 2: La entidad a través del evaluador técnico, realizará visita de inspección para validar la información acreditada, por lo tanto, el oferente deberá allegar con el presente requisito **REGISTRO FOTOGRÁFICO** del punto de acopio acreditado para el cumplimiento del mismo. En esta visita se podrá verificar la realidad material de todos los requisitos habilitantes y del cumplimiento de la resolución No. 2674 de 2013.

NOTA 3: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin el procesamiento, elaboración, empaque o transporte de alimentos.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares a través de la jurisdicción de la regional Tolima Grande tiene la responsabilidad de alimentar un promedio de 9.000 hombres diariamente, los cuales se encuentran distribuidos en los departamentos de Cundinamarca, Huila y Tolima, a quienes se les debe garantizar la satisfacción de sus necesidades alimenticias y nutricionales; en cumplimiento de los diferentes contratos interadministrativos suscritos a la fecha. Por ende, la Entidad debe planear la forma en la cual se dará alcance a todas las necesidades descritas por los profesionales y técnicos encargados de CATERING (abastecimiento); previendo que dentro de la normal operación de las Fuerzas Militares se generan movimientos de tropa los cuales suelen presentar aumentos y disminución en los partes de personal atendidos por la entidad;

por lo tanto, estas fluctuaciones deben ser mitigadas logísticamente y la forma que la Entidad tiene que mitigar estos riesgos es requiriendo que sus contratistas o proveedores cuenten con los respectivos centros de acopio para los productos del objeto contractual dando cumplimiento a los principios de la planeación de la contratación estatal.

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

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE: El proponente deberá allegar listado mínimo de **CUATRO (04) VEHÍCULOS** de transporte clase camión tipo furgón, para transporte exclusivo de alimentos, con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura, relacionando si el vehículo es propio o arrendado, el cual serán utilizado para la ejecución del proceso contractual, para este requerimiento debe allegar respecto al vehículo los siguientes documentos:

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

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

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

Este requisito se solicita con el fin de garantizar las entregas de manera puntual en cada uno de los puntos establecidos en el presente documento, ya que muchas veces las mismas deben realizarse casi en simultaneo por la estandarización de los menús y si el contratista no cuenta con la capacidad de vehículos se pone en riesgo el cumplimiento a las entregas y por ende la entidad incumpliría los contratos interadministrativos suscritos con el sector defensa y la fuerza pública.

CONDUCTORES: El oferente debe acreditar con su propuesta por los menos **CUATRO (04)** conductores que operaran los vehículos relacionados en ejecución del contrato, para este requerimiento debe allegar respecto de cada persona los siguientes documentos:

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

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

NOTA 2: El personal aquí relacionado deberá estar en las planillas de seguridad social acreditadas por el proponente. Para el caso de proponentes plurales el personal aquí listado deberá estar relacionado en las planillas de seguridad social de cualquiera de los integrantes del proponente plural.

PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL: Para el cumplimiento del requisito debe adjuntar: 1. Documento debidamente firmado donde el proponente certifique el cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad vial y la Resolución 40595 de 2022, 2. Plan anual de trabajo (vigencia 2026) para el cumplimiento del PESV, el cual identifique los objetivos, metas, responsabilidades, recursos, cronograma de actividades, firmado por el proponente y el responsable del Sistema de Gestión de SST, y 3. Adicionalmente y en cumplimiento del decreto 2851 del 2013 artículo 11. Registro, Adopción y Cumplimiento, el futuro contratista 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 PESV.

NOTA 1: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del presente requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin la distribución y transporte de alimentos

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales (consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura), cada integrante deberá acreditar individualmente este requisito, salvo si la naturaleza y particularidad de la organización e unos de los integrantes no le exija su aplicación conforme a lo estipulado en el artículo 12 de la ley 1503 de 2011.

CUMPLIMIENTO SST:

El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, **certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a** la normativa vigente que podrá ser auditado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista, dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente:

- ✓ Número de Trabajadores
- ✓ Nivel de Riesgo de la empresa.

✓ Porcentaje de cumplimiento de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser inferior al 60% Moderadamente Aceptable para empresas que se verifique la creación en cámara de comercio del año 2018 en adelante, y no podrá se inferior a 85% Aceptable).

Para la validación de este requisito, de conformidad a la Resolución 0312/2019 adicional a la certificación anterior, el oferente deberá **adjuntar la siguiente documentación, según el número de trabajadores y el Nivel de Riesgo de la empresa:**

NUMERO DE TRABAJADORES	NIVEL DE RIESGO				
	I	II	III	IV	V
0 - 10 TRABAJADORES	**Documentos Persona** 1. Certificación de Título Técnico (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 1 año de experiencia en la implementación del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 horas de capacitación virtual en SST. **Documentos Proponente** 5. Certificado de Afiliación del proponente ante ARL con máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estándares Mínimos en SST.			**Documentos Persona** 1. Certificación de Título Profesional (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 horas de capacitación virtual en SST. **Documentos Proponente** 4. Certificado de Afiliación del proponente ante ARL con máximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estándares Mínimos en SST.	
11 - 50 TRABAJADORES	**Documentos Persona** 1. Certificación de Título Tecnologo (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 2 año de experiencia en la implementación del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 horas de capacitación virtual en SST. **Documentos Proponente** 5. Certificado de Afiliación del proponente ante ARL con máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estándares Mínimos en SST.				
MAS DE 50 TRABAJADORES	**Documentos Persona** 1. Certificación de Título Profesional (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 horas de capacitación virtual en SST. **Documentos Proponente** 4. Certificado de Afiliación del proponente ante ARL con máximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estándares Mínimos en SST.				

NOTA 1: Todo trabajador que ingrese a las unidades de negocio de la Entidad debe portar el certificado de afiliación a la ARL.

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del presente requisito.

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

PLAN DE SANEAMIENTO: El oferente deberá implementar cada uno de los programas del plan de saneamiento básico y realizar las capacitaciones necesarias al personal y así obtener

resultados fructíferos. La calidad de los alimentos desde su producción, comercialización, preparación y consumo siempre será un tema de salud pública y de interés para todos, por ello, sea proponente singular o plural cada uno deberá acreditar lo siguiente:

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

- **PROGRAMAS DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses anteriores a la fecha de cierre del proceso que acrediten la ejecución del proceso de abastecimiento de agua y asegure la potabilidad del agua. Asimismo, aportar certificado emitido por la empresa de servicio público que atienda la demanda del punto de acopio, y además certificación de lavado de tanques.

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

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

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

- Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.
- Ley 09 de 1979,
- Resolución 5109 de 2005 y demás reglamentaciones vigentes
- Resolución 719 de 2015
- Ley 1503 de 2011, Decreto 2851 de 2013.
- Resolución 1565 de 2014.
- Ley 1310 de 2016.
- ***Resolución 683 de 2012*** – 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 el consumo humano.
- ***Resolución 4142 De 2012*** – Ministerio de Salud y Protección Social. Por medio de 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

- **Decreto 3075 de 1997** del Ministerio de Salud y Protección Social, por el cual se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos – Buenas prácticas de manufactura.
- **Resolución 2674 de 2013**, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones – Buenas prácticas de manufactura.

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia se acreditará con contratos ejecutados y reportados en el RUP, que sean iguales o similares al objeto contractual, en firme y vigente al momento del cierre, cuya sumatoria total sea igual o superior al valor del presupuesto oficial de la presente adquisición y que certifiquen al menos (1) un código del clasificador de bienes y servicios por lotes y lo señalará en el formulario **EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE**, así:

LOTE	PRODUCTO	CODIGOS UNSPSC
LOTE UNO (01) - UNICO	PRODUCTO DE LECHE Y MANTEQUILLA,	50131700
	QUESO	50131800
	HIELO	50202302
	BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	50202300
	JUGO FRESCO	50202305
	REFRESCO	50202306
	PULPA	50307503
	MERMELADAS O PREPARATIVOS DE FRUTAS	50192401
	SALSAS Y CONDIMENTOS Y PRODUCTOS PARA UNTAR	50171800
	FRUTOS SECOS	50101700
	CARNE ESPECIALIZADA MIXTA, PROCESADA CON ADITIVOS	50112023
	BREVAS EN LATA O EN FRASCO	50363100
	DURAZNOS EN LATA O EN FRASCO	50365300
	PESCADO ALMACENADO EN REPISA	50121538

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

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

ITEM	UNIDAD MILITAR			CIUDAD
1	CENAE	BASEN	Batallón de Apoyo y Servicios para el Entrenamiento Nacional	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
2		BICOL	Batallón de Infantería Aerotransportado No 28 Colombia	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
3		ESLAN	Escuela de Lanceros	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
4		EMSUB	Escuela Militar de Suboficiales Sargento Inocencio Chincá	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
5		FUDRA 1	Fuerza de Despliegue Rápido No 1	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
6	ESPRO	ESPRO	Escuela de Soldados Profesionales	Nilo-Cundinamarca KM 2 Vía Pueblo Nuevo
7	DECIMO TERCERA BRIGADA	BISUM	Batallón de Infantería N. 39 Sumapaz	Fusagasugá-Cundinamarca KM 4 Vía Arbeláez Vereda Guayabal
8	FUERZA AEREA	CACOM – 4	Comando Aéreo de Combate No 4	Melgar-Tolima KM 1 Vía Melgar – Bogotá
9		CACOM – 1	Comando Aéreo de Combate No 1	Puerto Salgar KM 5 Vía Medellín
10	BR-6	BASPC–06	Batallón A.S.P.C. No. 6 Francisco Antonio Zea	Ibagué – Tolima KM 5 Vía Boquerón Armenia
11		BICAI	Batallón de Infantería de Montaña No 17 GR José Domingo Caicedo	Chaparral-Tolima Calle 4 con Cra.15 Barrio Pueblo Nuevo
12		BIPAT	Batallón de Infantería No 16 Patriotas	Honda-Tolima Cra. 2 No. 2-22 Barrio Meseta el Triunfo
13	BR-9	BASPC No. 9	Batallón de ASPC No. 9 Cacica Gaitana	Neiva – Huila Cra. 16 No. 21 Batallón Tenerife
14		BIMAG	Batallón de Infantería No. 27 Magdalena	Pitalito – Huila KM 5 Vía Bruselas
15		BIPIG	Batallón de Infantería No. 26 Cacique Pigoanza	Garzón – Huila KM 7 Vía Miraflores
16		BITER - 9	Batallón de Instrucción y Entrenamiento No.9	La Plata – Huila KM 2 Vía Inza la Plata
17	CADS		Centro de	Neiva-Huila

18		Abastecimiento, Distribución y Servicio	Girardot - Cundinamarca

FORMA DE ENTREGA: El suministro del bien contratado se efectuará ÚNICAMENTE en vehículos para transporte exclusivo de alimentos que debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura (propios o alquilados), donde el personal manipulador cuente con el uniforme y dotación propia para esta actividad, ya que éstos deben cumplir con las condiciones de higiene requeridas. Los vehículos para distribuir los productos solicitados deben cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad legal vigente para el manejo de los alimentos en el territorio colombiano: Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás reglamentaciones vigentes. Así mismo el contratista debe realizar la entrèga de productos conforme a lo establecido en la ficha técnica.

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

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

PLAZO DE EJECUCIÓN

Los bienes objeto del presente estudio, deben entregarse desde la fecha de perfeccionamiento y legalización del contrato hasta el día **TREINTA Y UNO (31) DE DICIEMBRE DE 2026** y/o hasta que se agote el presupuesto oficial; la primera condición que ocurra.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial para la presente contratación es por el valor de **TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($3.753.500.000,00) m/cte.** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	VALOR	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	$ 1.238.000.000	Propios	20	CSF

VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-004 BEBIDAS – (HIELO)	$ 2.015.500.000	Propios	20	CSF
VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	$ 500.000.000	Propios	20	CSF

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

FORMA DE PAGO PROPUESTA

FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato de FORMA PARCIAL, de acuerdo con los requerimientos, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la radicación de los documentos para pago debidamente soportados con el acta de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato de acuerdo a los bienes facturados, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

Factura electrónica de acuerdo con el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 expedido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por el cual se reglamentan aspectos en materia tributaria y la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 expedida por La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales–DIAN. De igual manera el CONTRATISTA debe cargar la factura por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II.

Es importante resaltar, que el proceso de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito aplica únicamente para las entidades del ámbito del Sistema integrado de Información Financiera - SIIF Nación, es decir para las entidades ejecutoras PGN.

Certificado y planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, pensión y Riesgos Profesionales) y aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) para lo cual lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal y/o representante legal, confirmando el cumplimiento de dichos pagos a la fecha de radicación de la Factura.

Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual, debidamente suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal, confirmando el cumplimiento como mínimo del último mes al momento de presentar la factura.

Acta de Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor del contrato y el contratista.

El contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga: (para el primer pago)

- *Nombre o Razón Social*

- *Número de Nit*
- *Entidad Financiera*
- *Número de Cuenta*
- *Clase de cuenta (Ahorros o Corriente)*

Listado de entradas de Mercancías generado por ERP-SAP por la transacción MB51 (cuando aplique).

Formato Cuadro de control de pagos

Nota 1: El CONTRATISTA no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del Ordenador del Gasto.

Nota 2: CONFIGURACIÓN DE LA FACTURACIÓN ELECTRONICA: Dirección electrónica a la cual deben dirigir el correo: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

- **El asunto del correo debe contener:** el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura; datos del contrato; y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según corresponda. Ejemplo: 15-20-00-012;015-006-2026;càrlos.aya@agencialogistica.gov.co
  NOTA: Recuerde: En el asunto del correo NO debe incluir los símbolos #$(esto aplica únicamente para el cuerpo de la factura), ni debe dejar espacios al inicio o final del texto.
- **El campo de observaciones de la factura debe contener:** #$, el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura; datos del contrato; y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según corresponda y terminar con "#$"
  Ejemplo: #$15-20-00-012;015-006-2026;carlos.aya@agencialogistica.gov.co#$

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- Facilitar las funciones del Supervisor, **de los supervisores locales**, y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del contrato. En caso de que el Contratista no asista a la entrega del bien la persona autorizada para dicho evento será el conductor del vehículo debidamente acreditado.
- Cancelar sus obligaciones en seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y aportes parafiscales como cotizante y del personal que realice actividades de ejecución del contrato.
- El contratista No debe ofrecer pagos, halagos o dádivas a los funcionarios de la ALFM en ningún momento.
- Cumplir con las obligaciones laborales del personal a su cargo, y encontrarse al día en el pago con sus proveedores.
- El contratista asume los costos de transporte y demás ocasionados durante la ejecución del contrato.
- Entregar con la mayor diligencia y cuidado los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, cumpliendo con la ejecución del contrato en el lugar, (el personal y vehículos dispuestos para la ejecución del contrato deben cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para el ingreso a las unidades de negocio) fecha y horas establecidas por la Entidad.
- Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.
- Entregar productos frescos para evitar posibles intoxicaciones alimentarias.
- El embalaje del producto y el producto mismo deberá estar acorde a la ficha técnica.
- Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto.
- Garantizar la entrega de los productos en las unidades de negocio indicadas sin importar el estado de la vía de acceso (terrestre); cada vehículo que ofrezca el contratista, debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Transito y debe estar incluido en el RUNT; en todo caso los vehículos y sus conductores deberán ser los presentados con la oferta o posteriormente acreditar todos sus documentos ante el supervisor. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.
- Relacionar mensualmente los conductores y vehículos utilizados con los documentos exigidos en los requisitos habilitantes para que el supervisor del contrato gestione las autorizaciones necesarias a los segmentos de servicio administrados por la entidad.
- Radicar facturas cada vez que realice entregas de producto, cumpliendo con la fecha de radicación de las mismas, los requisitos legales y los establecidos por la Entidad.

- Facilitar las funciones del supervisor o delegados de la Agencia Logística Regional Tolima Grande quienes podrán recibir y verificar la calidad de los productos entregados, los cuales deben cumplir con lo establecido en la ficha técnica.
- El contratista debe realizar al finalizar el mes cruce de cuentas con el supervisor apoyado con el área de tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande.
- El contratista debe llevar control sobre la ejecución presupuestal del contrato ya que de llegar a suministrar productos que excedan el valor del contrato, la Agencia Logística Regional Tolima Grande NO CANCELARÁ DICHOS VALORES. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, tales como aprobación del contrato, cargue de pólizas y cargue de facturas.
- El CONTRATISTA, se obliga a pagar todos los impuestos, tasas y similares que estén a su cargo y se deriven de la ejecución del presente contrato, de conformidad con la Ley que le sean imputables, por lo tanto, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos. En tal sentido el contratista debe cumplir con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y no cobrar valores adicionales.
- El contratista se obliga a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el presente contrato, los asuntos técnicos e instalaciones de las Fuerzas Militares conocidos por el contratista durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo.
- Estudiar y conocer el contenido total del estudio y documentos previos, aviso de convocatoria, proyecto de pliego y pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos a fin de dar cumplimiento con el objeto del proceso.
- Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que ejecute el cumplimiento del objeto contractual.
- Responsabilidad de Contratista (Persona Jurídica): A) Tener implementado un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. B) Asegurar las competencias de sus trabajadores en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. C) Cumplir las políticas, reglamentos, programas y estándares en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización.
- Responsabilidad de Contratistas (persona Natural): A) Cumplir las políticas, reglamentos y programas en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización. B) Procurar el cuidado integral de su salud. C) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada. D) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. E) Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, el Comité Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o la Administradora de Riesgos Laborales. F) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. G) Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. H) Practicarse un examen pre-ocupacional y allegar el certificado respectivo al contratante. El costo de los exámenes pre-ocupacionales será asumido por el contratista.

- Suministrar los productos o bienes relacionados en las fichas técnicas del fabricante y registros sanitarios aportados con la presentación de la oferta.
- Realizar y presentar exámenes microbiológicos a los productos objeto del contrato atendiendo los requerimientos del supervisor del contrato y de las fuerzas militares y policía en caso de ser necesario.
- Entregar en calidad de comodato durante la ejecución del contrato los congeladores y/o refrigeradores necesarios para garantizar la operatividad y el suministro constante del producto en los comedores que se requieran por la frecuencia de los pedidos y el costo beneficio de la operación.
- Dar aplicación al MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMPRAS SOSTENIBLES PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES - GTH-MA-05 expedido por la agencia logística, que regula la conducta del personal externo dentro y fuera de las instalaciones de conformidad a lo expuesto en el Artículo 17 de la Decisión 584 de la comunidad Andina de Naciones, en cuanto la responsabilidad solidaria por parte de las entidades contratantes; se hace necesario asegurar la gestión de la seguridad y salud en el trabajo de los contratistas, subcontratistas y proveedores debido a los riesgos que se pueden presentar en el desarrollo de las actividades paralelas que realizan para la entidad; el mencionado manual será consultado por el contratista en la página de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, LINK DE CONTRATACIÓN "MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMPRAS SOSTENIBLES PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES - GTH-MA-05" https://www.agencialogistica.gov.co/wp-content/uploads/GTH-FO-05-Manual SST SGA Contratistas Subcontratistas Proveedores V4.pdf
- El contratista deberá suministrar a la Entidad, la información que se encuentra en el link https://www.agencialogistica.gov.co/es/content/base-de-datos-inscripcion-proveedores-alfm
- Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance del mismo.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

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

ITEM	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique	Durante la estructuración del proceso

5																					claramente los posibles oferentes	
2	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Que los interesados no cumplan los indicadores de capacidad financiera ni organizacional	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de los indicadores financieros y de capacidad organizacional	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Hasta la verificación de los requisitos habilitantes	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	No suscripción del contrato	No ejecución del contrato e incumplimiento a la misión institucional	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	SI	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
4	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Retirar la oferta después del cierre del proceso	Retraso en la etapa precontractual	1	1	2	BAJO	OFERENTE	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	NO	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimiento del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los bienes	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calidad	Verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas	En el evento
7	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	Mensual
8	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratados	En el evento
9	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios materiales y ambientales	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	Contra entrega
10	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACION/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	ECONOMICO	Desabastecimiento	Aumento de los precios, demoras, menos cantidades de entrega	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Previsión de la ocurrencia	2	2	4	BAJO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario

11	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Cierre de vías de acceso	Demoras y prorrogas en el plazo de ejecución.	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Verificación de la periodicidad de la ocurrencia	3	3	6	ALTO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
12	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACION/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCION	FINANCIERA	Variación de precios y normatividad	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	5	ALTO	CONTRATISTA	Análisis para modificación de las condiciones contractuales	3	4	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información permanente con el proveedor	Diario
13	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACION/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCION	REGULATORIO	Cambio de legislación tributaria	Nuevos tributos establecidos	2	4	6	ALTO	ALFM-CONTRATISTA	Verificación normatividad tributaria	2	4	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
14	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	No entrega de los bienes o Entrega de los mismos en mal estado	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	1	3	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
15	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	Fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos	Suspensión del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Verificación en los medios de comunicación	3	5	8	EXTREMO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
16	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Los efectos que pueden causar los productos en la salud de las personas o cambio en sus características sensoriales, organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos serán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario	Ocasiona la suspensión en el cumplimiento contractual	3	3	6	ALTO	CONTRATISTA	Establecer en el lugar de entrega del bien normas de BPM	2	2	4	BAJO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Mediante la delegación de un supervisor	Diario
17	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	Hurto de los bienes	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	2	3		MEDIO	SI	CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tabla de estimación de riesgos previsibles CONPES 3714 de 2011*

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizo la Dirección General de Crédito Público y Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público; sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4° de la Ley 1150 de 2007.

Número de riesgos a estimar	4
Valor del contrato	$ 3.753.500.000,00
Total estimación del riesgo	$ 2.174.038.271,26

Estimar | Reiniciar

Guardar reporte en formato pdf

Riesgo General	Observaciones	Probabilidad	Impacto	Estimación	Participación
Operacionales	Que el contratista no cuente con los medios necesarios para atender los abastecimientos en los comedores de tropa	Bajo	Medio-Alto	$ 128.895.153,00	5,93%
Económico	que se presenten alzas en los precios del bien a contratar que afecten significativamente la entidad.	Alto	Alto	$ 1.816.262.434,00	83,54%
Operacionales	Que se presenten manifestaciones nacionales que impidan el normal abastecimiento a los comedores de tropa	Medio-Bajo	Medio-Bajo	$ 99.985.531,26	4,60%
Operacionales	Incumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el formulario de especificaciones tecnicas de obligatorio cumplimiento	Bajo	Medio-Alto	$ 128.895.153,00	5,93%

TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES

De acuerdo con el Manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación de la Agencia Nacional de Contratación pública, y en virtud de lo contenido en el Decreto 1082 de 2015, se deja constancia de que el presente proceso de contratación se encuentra cobijado por los siguientes acuerdos comerciales:

Acuerdos Comerciales Aplicables en el Proceso de Contratación

Acuerdo Comercial		¿Vigente ?	Entidad estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratacion superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepcio Aplicable al Proceso de Contratacion	Proceso de Contratacion Cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza del pacifico	CHILE	SI	SI	1. Chile: (i) adquirir bienes y servicios a partir de 200.000 DEGy (ii) para servicios de construccion desde 5.000.000 DEG	N/A	SI
	MEXICO			3. Mexico: (i)adquirir biebes y servicios a partir de US$ 397.535 y (ii) para servicios de construccion desde US$ 12.721.740	N/A	SI
	PERÚ			2. Perú: (i) adquirir bienes y servicios a partir de 200.000 DEGy (ii) para servicios de construccion desde 5.000.000 DEG	N/A	SI
CANADA		SI	SI	El acuerdo Comercial con Canadá es aplicable a los procesos de contratacion para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de US$ 415.495 y (ii) para servicios de construccion desde US$ 13.296.479 DEG	N/A	SI
CHILE		SI	SI	El acuerdo Comercial con Chile es aplicable a los procesos de contratacion para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de US$ 220.000 y (ii) para servicios de construccion desde US$ 5.000.000 DEG	N/A	SI
COREA		SI	SI	El acuerdo Comercial con Corea es aplicable a los procesos de contratacion para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de US$ 400.000 y (ii) para servicios de construccion desde US$ 15.000.000 DEG	57	SI
COSTA RICA		SI	SI	Lo Acuerdos Comerciales con los Estados Uniodos de America y Costa Rica son aplicables a los procesos de Contratacion para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de US$ 250.000 hasta US$ 561.000 y (ii) para servicios de construccion desde US$7.008.000	57	SI
ESTADOS UNIDOS		SI	SI		N/A	SI
ESTADOS UNIDOS		SI	SI	El acuerdo Comercial con los Estados AELC es aplicable por los procesos de contratacion para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $ 220.000 DGE y (ii) para servicios de construccion desde 5.000.000 DEG	N/A	SI

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comités estructuradores Técnico	LUIS ANDRES PALMAR FRANCO	Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa

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

	Nombre	Cargo
Supervisor (es)	LUIS ANDRES PALMAR FRANCO	Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa

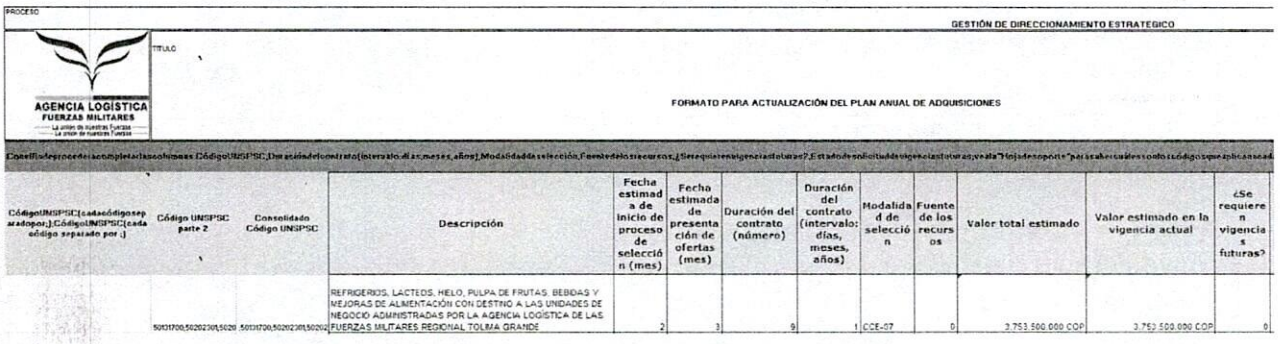
ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE) (De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
1	**A la media de ejecución del contrato**	**Punto de acopio**	**Supervisor del Contrato**

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión.



PROCESO — GESTIÓN DE DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas

TITULO

FORMATO PARA ACTUALIZACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Cuestiones por recordar: acompletar las columnas Código UNSPSC, Duración del contrato (intervalo: días, meses, años), Modalidad de selección, Fuente de los recursos, ¿Se requiere vigencias futuras?, Estado de solicitud de vigencias futuras, ver la "Hoja de soporte" para saber cuáles son los códigos que piden asesor

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Código UNSPSC parte 2	Consolidado Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección (mes)	Fecha estimada de presentación de ofertas (mes)	Duración del contrato (número)	Duración del contrato (intervalo: días, meses, años)	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requiere vigencias futuras?
50131700;50202301;50202	50131700;50202301;50202		REFRIGERIOS, LACTEOS, HIELO, PULPA DE FRUTAS, BEBIDAS Y MEJORAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE	2	3	9	1	CCE-07	0	3.753.500.000 COP	3.753.500.000 COP	0

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 Adquisiciones en el que Conste su inclusión.	**X**
2. OBRAS Y MANTENIMIENTO	
Diseños actualizados, revisados y aprobados Licencias Permisos Ambientales Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	**N/A**
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)	**N/A**
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.	**N/A**

6. CDP	**X**
7. Solicitud de cotización a los proveedores y cotizaciones	**X**
8. Solicitud de Pedido de SAP	**0400010091**

ELABORÓ	**APROBÓ**
NOMBRE: TASD. Luis Andres Palmar Franco	**NOMBRE:** PD. Jenny Marcela Martinez Buitrago
CARGO: Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa	**CARGO:** Coordinadora Abastecimientos
FIRMA:	**FIRMA DE APROBACIÓN:** Jenny Martinez.