CONTRATO DE SUMINISTRO No. 015-009-2026– FECHA DEL CONTRATO: 16/04/2026	
CONTRATANTE	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE Nit. 800. 117. 184-2.
CONTRATISTA	**CBC COMERCIALIZAMOS SAS**
NIT. No	**900703819 7**
DIRECCIÓN	Carrera 1ª No. 8ª 37 Barrio Los Cristales, Melgar – Tolima
TELÉFONO	3123033767, 3102873847
E-mail	contabilidad@cbcsas.com.co,dir.gobierno@cbcsas.com.co
MODALIDAD DE SELECCIÓN	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA No. 015-007-2026
CONTRATO DE SUMINISTRO No.	**015-009-2026**
OBJETO DEL CONTRATO	**REFRIGERIOS, LÁCTEOS, HIELO, PULPA DE FRUTAS, BEBIDAS Y MEJORAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE.**
VALOR DEL CONTRATO	**TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($3.753.500.000,00)** M/Cte incluida la totalidad de impuestos que apliquen (IVA, IMPOCONSUMO, IMPUESTO SALUDABLE, IMPUESTO DE TIMBRE, ENTRE OTROS), gastos, tasas y demás contribuciones a las que haya lugar.
PLAZO DE EJECUCIÓN	Hasta el día **Treinta y uno (31) de Diciembre de 2026** y/o hasta que se agote el presupuesto oficial o la primera condición que ocurra.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	Certificado de Disponibilidad Presupuestal No 3126 del 4 de febrero de 2026 por valor de **$3.753.500.000,00** Mcte, identificado con los siguientes rubros:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5 NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-002	PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS	$1.238.000.000
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-004	BEBIDAS	$2.015.500.000
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASA	$500.000.000

Entre los suscritos: El **TC (RA). ANDRES FRANCISCO AGAMEZ OROZCO**, mayor de edad, domiciliado en el Municipio de Girardot (Cundinamarca), identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 73.578.578 de Cartagena, en calidad de Director de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**, Establecimiento Público del Orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, Entidad con NIT No. 800.117.184-2, debidamente facultado para suscribir este tipo de contratos a través de la Resolución No. 176 del 19 de febrero de 2019, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** y por la otra parte la señora **NURY LORENA RODRIGUEZ SANABRIA identificada con Cédula de Ciudadanía No** 1.069.748.468 **de Fusagasugá - representante Legal de CBC COMERCIALIZAMOS SAS NIT No 900703819 7** quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

1. Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.

2. Que al momento de la publicación del pliego de condiciones definitivo del proceso de selección No 015-007-2026 se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente contrato.

3. Que el **TC (RA). ANDRES FRANCISCO AGAMEZ OROZCO**, mayor de edad, domiciliado en el Municipio de Girardot (Cundinamarca), identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 73.578.578 de Cartagena, en calidad de Director de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**, se encuentra ampliamente facultado (mediante Resoluciones No.520 del 26 de Mayo de 2025 y No 176 del 19 de febrero de 2019) para celebrar el presente contrato, y en especial cuenta con las facultades contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto N°1082 de 2015 y demás normas concordantes.

4. Que la Coordinación de Abastecimientos, solicitó el inicio del proceso de Contratación No. 015-007-2026, cuyo objeto es el suministro de **REFRIGERIOS, LÁCTEOS, HIELO, PULPA DE FRUTAS, BEBIDAS Y MEJORAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE.**

5. Que el día 17 de marzo de 2026 se publicó el proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica No. 015 - 007 de 2026 al cual se dio apertura mediante Resolución de Apertura No. 033 del 26 de marzo de 2026 invitando a los interesados a presentar oferta.

6. Que el día el día 31 de marzo de 2026 a las 11:30 am hora legal colombiana, de acuerdo al cronograma de la plataforma transaccional SECOP II se realizó el cierre del proceso de la referencia presentándose un único oferente, así:

LISTA DE OFERTAS

⊕ Abrir Panel Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
015-007-2026 CBC	CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S.	Oferta aceptada	31/03/2026 11:25 AM	264.126 COP

7. Que luego de concluida la etapa de evaluaciones el oferente **CBC COMERCIALIZAMOS SAS NIT No 900703819 7**, resultó habilitado jurídica, técnica, financiera y económicamente para continuar en el proceso de selección.

8. Que los miembros de la Unidad Asesora recomendaron al ordenador del gasto adjudicar el contrato resultante del proceso de selección abreviada por subasta inversa No 015-007-2026 al proponente **CBC COMERCIALIZAMOS SAS NIT No 900703819-7**, teniendo en cuenta que cumplió con el lleno de requisitos exigidos por la Entidad dentro del proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica No. 015-007 de 2026 y fue el proponente que resultó Ganador.

9. Que mediante resolución de adjudicación No 043 del 14 de abril de 2026, se adjudicó el proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica No. 015-007 de 2026 cuyo objeto es el suministro de **REFRIGERIOS, LÁCTEOS, HIELO, PULPA DE FRUTAS, BEBIDAS Y MEJORAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** al oferente **CBC COMERCIALIZAMOS SAS NIT No 900703819-7.**

10. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la contratación administrativa, es procedente la celebración del presente contrato, que se regirá por las cláusulas que a continuación se enuncian:

CLÁUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO, PLAZO, LUGAR DE EJECUCIÓN Y FORMA DE ENTREGA:

OBJETO: EL CONTRATISTA se obliga con la **AGENCIA LOGÍSTICA** a llevar a cabo el suministro de **REFRIGERIOS, LÁCTEOS, HIELO, PULPA DE FRUTAS, BEBIDAS Y MEJORAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE.**

PLAZO DE EJECUCIÓN: El objeto del presente contrato debe ejecutarse en un plazo comprendido entre la fecha de perfeccionamiento hasta el día **Treinta y uno (31) de diciembre de 2026** y/o hasta que se agote el presupuesto oficial o la primera condición que ocurra.

LUGAR DE EJECUCIÓN: La ejecución del contrato se realizará mediante entrega del bien de acuerdo a la solicitud del supervisor del contrato; las entregas se harán en el horario establecido de conformidad con la ubicación de los segmentos de servicio, así:

ITEM	UNIDAD MILITAR			CIUDAD
1	CENAE	BASEN	Batallón de Apoyo y Servicios para el Entrenamiento Nacional	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
2		BICOL	Batallón de Infantería Aerotransportado No 28 Colombia	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
3		ESLAN	Escuela de Lanceros	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot
4		EMSUB	Escuela Militar de Suboficiales Sargento Inocencio Chincá	Fuerte Militar de Tolemaida KM 1 Vía Melgar - Girardot

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

No obstante, lo anterior, la Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

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

Resolución 5109 de 2005 y demás reglamentaciones vigentes. Así mismo el contratista debe realizar la entrega de productos conforme a lo establecido en la ficha técnica.

NOTA 1: Las entregas se harán de **lunes a sábado de 07:00 a 12:00 y de las 14:00 a las 16:00 horas**, según requerimiento del supervisor designado por la coordinación de abastecimiento. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deben cumplir con los protocolos, requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad 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.

CLÁUSULA SEGUNDA – PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales la duración es el establecido para la ejecución del presente contrato y cuatro (4) meses más.

CLÁUSULA TERCERA – VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($3.753.500.000,00)** M/Cte incluida la totalidad de impuestos que apliquen (IVA, IMPOCONSUMO, IMPUESTO SALUDABLE, IMPUESTO DE TIMBRE, ENTRE OTROS), gastos, tasas y demás contribuciones a las que haya lugar.

El valor de los productos objeto del presente contrato quedará así:

CUADRO DE PRECIOS

ÍTEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA (1)	VALOR IVA(2)	VALOR IMPUESTO SALUDABLE (3) (SI APLICA)	VALOR TOTAL UNITARIO CON IVA E IMPUESTO SALUDABLE (1+2+3) = 4	DESCUENTO 3%	VALOR TOTAL FINAL UNITARIO CON DESCUENTO DEL 3%
1	AVENA NATURAL LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD	1483	282		1765	52,9431	$ 1.712
2	CONO CON HELADO CUBIERTO CON CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	2355	447		2802	84,0735	$ 2.718
3	BEBIDA CARBONATADA X 400 ML	UNIDAD	1827	347		2174	65,2239	$ 2.109

4	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO X 200 ML	UNIDAD	810	154	80	1044	31,317	$ 1.013
5	KUMIS ENTERO X 200 ml	UNIDAD	1436	273		1709	51,2652	$ 1.658
6	LECHE ENTERA LIQUIDA X 200 ml	UNIDAD	1690			1690	50,7	$ 1.639
7	LECHE SABORIZADA X 200 ml	UNIDAD	1567	298		1865	55,9419	$ 1.809
8	BEBIDA DE CEBADA MALTEADA X 200 ml	UNIDAD	1449	275		1724	51,7293	$ 1.673
9	QUESO DOBLE CREMA X 2500 gr	BLOQUE	63500			63500	1905	$ 61.595
10	QUESO DOBLE CREMA TAJADO X 2500 gr	BLOQUE	66000			66000	1980	$ 64.020
11	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO TETRA PACK X 200 ML	UNIDAD	1397	265		1662	49,8729	$ 1.613
12	VASO DE GELATINA X 100 GR	UNIDAD	1268	241		1509	45,2676	$ 1.464
13	VASO DE HELADO CREMA X 60 GR	UNIDAD	1705	324		2029	60,8685	$ 1.968
14	YOGURT ENTERO BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1392	264		1656	49,6944	$ 1.607
15	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	2247	427		2674	80,2179	$ 2.594
16	HIELO TUBULAR X 1000 GR	KILO	1421			1421	42,63	$ 1.378

17	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA 360 ML	UNIDAD	305			305	9,15	$ 296
18	AVENA SABORIZADA BOLSA X 250 GRAMOS	UNIDAD	3751	713		4464	133,9107	$ 4.330
19	BEBIDA CARBONATADA 250 ML	UNIDAD	1653	314		1967	59,0121	$ 1.908
20	BEBIDA CARBONATADA 600 ML	UNIDAD	3834	728		4562	136,8738	$ 4.426
21	BEBIDA CARBONATADA 1500 ML	UNIDAD	5328	1012		6340	190,2096	$ 6.150
22	BEBIDA DE CEBADA MALTEADA DE 1500ML	UNIDAD	5776	1097		6873	206,2032	$ 6.667
23	BEBIDA DE CEBADA MALTEADA DE 330ML	UNIDAD	2623	498		3121	93,6411	$ 3.028
24	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET 1000ML	UNIDAD	5938	1128		7066	211,9866	$ 6.854
25	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET 300ML	UNIDAD	2653	504		3157	94,7121	$ 3.062
26	MANI CON PASAS 50 GRAMOS	UNIDAD	2593	493		3086	92,5701	$ 2.993
27	MELOCOTONES Y/O DURAZNO EN MITADES 425 GRAMOS	UNIDAD	7721	1467		9188	275,6397	$ 8.912
28	MERMELADA DE FRUTAS BOLSA POR 200 GRAMOS	UNIDAD	4259	809		5068	152,0463	$ 4.916
29	NECTAR DE FRUTA 200 ML	UNIDAD	2112	401		2513	75,3984	$ 2.438

30	QUESO CREMA POR 200 GRAMOS	UNIDAD	6800			6800	204	$ 6.596
31	SALCHICHA FRANKFURT PREMIUM 150 GRAMOS	UNIDAD	4596	873		5469	164,0772	$ 5.305
32	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE 425GRAMOS	UNIDAD	9788	1860		11648	349,4316	$ 11.298
33	UVAS PASAS POR 200 GRAMOS	UNIDAD	7000			7000	210	$ 6.790
34	AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA X 300 ML	UNIDAD	840			840	25,2	$ 815
35	BREVAS EN ALMIBAR POR 480 GRAMOS	UNIDAD	10822	2056		12878	386,3454	$ 12.492
36	PULPA DE FRUTA X KG	KILO	5510	1047		6557	196,707	$ 6.360

Nota 1: El descuento del 3% se aplica de conformidad a la nota 2 del ítem 5.1. del pliego de condiciones.

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

Nota 3: El CONTRATISTA tiene la obligación de mantener los precios ofertados **dado que no serán objeto de reajuste.** Se debe tener en cuenta que los valores unitarios y descripción de los bienes no pueden variar en el momento de la facturación y se debe facturar el bien relacionado anteriormente.

Nota 4: Las cantidades a suministrar serán conforme a solicitud del supervisor del contrato y las mismas serán solicitadas de acuerdo a las necesidades que presenten los segmentos de servicio.

Nota 5: En el evento que se requieran bienes relacionados con el objeto a contratar, que no estén incluidos en el cuadro de precios o lugares de ejecución, el supervisor podrá requerir al contratista la entrega de los mismos siempre que el contratista esté en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista debe presentar cotización y el supervisor verificará que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren los bienes objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la Entidad procederá a solicitar el suministro de los bienes requeridos con la respectiva autorización del Ordenador del Gasto y previa modificación del contrato.

Nota 6: El contratista debe realizar las entregas en los segmentos de servicio a cargo de la Regional Tolima Grande de acuerdo al objeto del contrato en la hora acordada.

Nota 7: Todos los precios unitarios deben ser aproximados al entero ya que de acuerdo al circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

CLAUSULA CUARTA: SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL: La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No 3126 del 4 de febrero de 2026 por valor de **$3.753.500.000,00** Mcte, identificado con los siguientes rubros:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5 NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-002	PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS	$1.238.000.000
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-004	BEBIDAS	$2.015.500.000
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASA	$500.000.000

CLÁUSULA QUINTA - IMPUESTOS: 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.

CLÁUSULA SEXTA - 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;015-009-2026;luis.palmar@agencialogistica.gov.co
  NOTA: Recuerde: En el asunto del correo NO debe incluir los símbolos #$(esto aplica únicamente para el cuerpo de la factura), ni debe dejar espacios al inicio o final del texto.
- **El campo de observaciones de la factura debe contener:** #$, el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura; datos del contrato; y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según corresponda y terminar con "#$"
  Ejemplo: #$15-20-00-012;015-009-2026;luis.palmar@agencialogistica.gov.co#$

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

- Nombre CBC COMERCIALIZAMOS SAS
- NIT No 900703819
- Entidad Financiera BANCOLOMBIA
- Número de Cuenta 41368734731
- Tipo de cuenta Corriente

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

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

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).

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

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

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

CLÁUSULA SÉPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:
Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios derivados de:

- Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA.**
- El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA.**

Calidad de los bienes: Este amparo cubre a la entidad por mala calidad del bien suministrado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales

OTROS RIESGOS PREVISIBLES

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	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad

1	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	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	CONTRATACIÓN	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	CONTRATACIÓN	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	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRA	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	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRATACIÓ	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	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRA	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

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE NIT: 800.117.184-2,** de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA,** garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

8.1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($375.350.000,00) M/CTE**, equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y de las

prórrogas a que hubiere lugar y cuatro (04) meses más contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato o sus modificaciones.

8.2. CALIDAD DE LOS BIENES: Por la suma de **NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS ($938.375.000,00)**, equivalente al Veinticinco por ciento (25%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y de las prórrogas a que hubiere lugar y dos (02) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato o sus modificaciones.

8.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por la suma de **CIENTO OCHENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS ($187.675.000,00) M/CTE,** equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del presente contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, sus prórrogas y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato o sus modificaciones.

PARÁGRAFO PRIMERO: En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas, cláusula penal pecuniaria convenida y el clausulado de la garantía. La garantía deberá ser aprobada.

El **CONTRATISTA,** se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA** a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados por la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

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

PARÀGRAFO TERCERO: RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: De acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 – Artículo 2.2.1.2.3.1.18: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al CONTRATISTA restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al CONTRATISTA ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

CLÁUSULA NOVENA – INDEMNIDAD: El **CONTRATISTA**, se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener libre a la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes realizadas durante la ejecución del presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. **OBLIGACIONES GENERALES 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 los segmentos de servicio indicados 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.
- Responder por hurto o daños materiales sobre los bienes depositados en ejecución del contrato.
- 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.

10.2. Obligaciones del Contratante:

- Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.
- Mantener la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA por intermedio del Supervisor.
- Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.
- Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA - RESPONSABILIDAD: El **CONTRATISTA,** será responsable ante las autoridades de los actos que desarrolle en el ejercicio de las actividades del presente contrato cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros. Igualmente será responsable en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CESIONES Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA** no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la **AGENCIA LOGÍSTICA** pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del mismo.

La celebración de subcontratos no exonerará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN: La supervisión estará a cargo de un **Técnico de la Coordinación de Abastecimientos**, o quien haga sus veces, designado por el ordenador del gasto, quien debe ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así:

Ley 80/93, Ley 1150/07 y sus Decretos Reglamentarios, Ley 1474 de 2011, manual de contratación de la Entidad, Directiva permanente N° 17 del 04 de septiembre de 2015 de la ALFM, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato, incluidas las de la plataforma SECOP II.

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

CLAUSULA DÉCIMA CUARTA – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR: Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de los actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual, la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE,** está obligada a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contractual a través de la Supervisión, artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 del 12 de julio de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes y que si llegare a sobrevenir alguna actuará conforme a lo dispuesto en las normas legales.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA**, responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o por haber suministrado información falsa.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA**

DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** y las personas naturales o jurídicas con las que el **CONTRATISTA** cuente para la ejecución del objeto contractual.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA - SANCIONES: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

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

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

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

   La parte resolutiva de los actos administrativos ejecutoriados que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, se publicarán en el SECOP II y se comunicarán a la Cámara de Comercio en que se encuentre inscrito el **CONTRATISTA**. También se comunicarán a la Procuraduría General de la Nación.

   El pago o deducción de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato.

   En caso de incumplimiento reiterado de las obligaciones por los cuales ya hubiese sido sancionado con multa el contratista, la Agencia Logística estará facultada para tomar las medidas que considere adecuadas y proporcionales para conminar el cumplimiento del contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la cláusula penal pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas del presente contrato, evento en el cual el **CONTRATISTA** pagará a la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**, a título de pena pecuniaria y no de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo.

En caso que el retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de clausula penal pecuniario se aplicará sobre el valor del contrato pendiente por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1596 del Código Civil.
PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1594 del Código Civil.

No obstante, la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA - PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago, en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** a descontarle de las sumas que le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** podrá obtener el pago de la multa y de la cláusula penal pecuniaria mediante reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.
PARÁGRAFO: Las multas y la cláusula penal pecuniaria no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé cumplimiento posterior a la obligación incumplida. Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES: La declaración e imposición de multas y exigencias de la cláusula Penal Pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 17, artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normatividad vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte grave y directamente la ejecución del presente contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el presente contrato quedará definitivamente terminado y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los bienes suministrados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de El **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES: Las partes contratantes incorporan en este contrato los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

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

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptados por el Supervisor, que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación. En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles siguientes hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** podrá dar por terminado el presente contrato de forma unilateral por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al **CONTRATISTA** sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días hábiles, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de este contrato y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes. Evento en el cual el **CONTRATISTA** se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto contractual.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato de suministro y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato de acta de liquidación de acuerdo a lo establecido en el Manual de Procesos y Procedimientos de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**, de lo contrario se procederá con lo manifestado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 019 de 2012. La liquidación se realizará dentro de los cuatro (04) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA - APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES: Este contrato se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - RÉGIMEN LEGAL: Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, Estatuto Anticorrupción, las Leyes de Presupuesto y en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA - DOCUMENTOS: Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan son para todos los efectos parte integral del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales:

- Proceso de Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 015-007 de 2026, junto con sus formularios y anexos.
- Certificado de Disponibilidad Presupuestal **No. 3126 del 4 de febrero de 2026**
- Registro presupuestal.
- Garantía de cumplimiento.
- Anexo No. 01
- Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA - REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO: Para su validez y perfeccionamiento el presente contrato requiere:

- Firma del ordenador del gasto.
- Firma del **CONTRATISTA.**

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

32.1. Registro presupuestal.

32.2. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL TOLIMA GRANDE.**

32.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual lo hará mediante declaración juramentada.

32.4. Certificar la lectura y acatamiento del 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

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA – JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas del presente contrato, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio el Municipio de Girardot - Cundinamarca.

Para constancia se firma en Girardot - Cundinamarca, a los Dieciséis (16) días del mes de abril de 2026.

EL CONTRATISTA,

Lorena Rodriguez

NURY LORENA RODRIGUEZ SANABRIA
C.C. No 1.069.748.468 de Fusagasugá
Rep. Legal CBC COMERCIALIZAMOS SAS NIT No 900703819 7

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE

TC. (RA) ANDRÉS FRANCISCO AGAMEZ OROZCO
Director de la Regional Tolima Grande
Ordenador del gasto

ELABORÓ y REVISÓ: PD. ADRIAN DAVID ULISES SEGURA
COORDINADOR GRUPO CONTRATOS

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El contratista debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas para el suministro de **REFRIGERIOS, LÁCTEOS, HIELO, PULPA DE FRUTAS, BEBIDAS Y MEJORAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**, así:

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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		AVENA NATURAL LIQUIDA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000080 / SAP 200001720 / SAP 200002352
	Clasificación	Lacteos
	Descripcion del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Característica	Mínimo
Materia grasa, % *m/m*	1,5
Proteína láctea, % *m/m*	1,4

NTC 5246 – Requisitos Fisicoquímicos Bebida láctea con Avena - Entera

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Aerobios Mesófilos	5	2	$4x10^4$ ufc/ml	$8x10^4$ ufc/ml
		Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml
		Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---

Requisitos Microbiológicos 1.7 Leche saborizada pasteurizada Resolucion 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe mantenerse sin alteracion, estable y debe conservar su buena calidad hasta el termino de su vida útil. Las caracteristicas sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, particulas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos
REQUISITOS NORMATIVOS		Cumplir los requisitos establecidos en la Resolucion No. 2310 de 1986, Decreto 616 de 2006, NTC 5246, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolucion 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 200000080 Avena De Refrigerio (Personal) SAP 200001720 Avena En Bolsa SAP 200002352 Avena Natural Liq Tetrapack* 200 Ml
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000080 / SAP 200001720 El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AVENA NATURAL LIQUIDA**

		SAP 200002352 El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso Ningún empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado Embalaje en Paquete por 6 o 12 unidades de producto
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Resolución 810 de 2021. Resolucion 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 composicion
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricacion Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeracion entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.
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
1	Versión inicial
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato Se incluye Codigo SAP y se retira codigo SIC por no manejarse en la Entidad Se incluyen los items de Clasificacion, Requisitos Microbiologicos Se incluye la NTC 6246 Productos lacteos. Bebida láctea con avena Se ajusta la presentacion cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 tambien presentacion de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquimicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el item certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente
4	Se adiciona opcion de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona codigo 200002352

Continua Ficha Técnica de Producto ... AVENA NATURAL LIQUIDA

5	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquimicos se ajusta por error de escritura el numero de la NTC de la NTC 5426 a NTC 5246- Rellenados Fisicoquimicos Bebida lactea con Avena En requisitos microbiologicos se actualizan relleando siguientes parametros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiologicos 1.7 Leche saborizada pasteurizada Resolucion 1407 de 2022

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Recuento de Aerobios mesofilos UFC / g o cm³	10.000	50.000
NMP de Coliformes totales NMP / g o cm³	20	92
NMP de Coliformes fecales NMP / g o cm³	<3	
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g o cm³	200	500
Recuento ENTEROBACTERIAS totales UFC / g o cm³	<100	

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios Mesofilos	5	2	4x10⁴ ufc/ml	8x10⁴ ufc/ml
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml
Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	—

Requisitos Microbiologicos 1.7 Leche saborizada pasteurizada Resolucion 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013 Resolución 1407 de 2022 Resolucion 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demas que las sustituyan modifiquen o adicionen

En rotulado se retira la Res Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demas que las sustituyan modifiquen o adicionen Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alergenos en su composición

En item de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedido por la entidad competente concepto Favorable o Favorable con requerimientos Con fecha de expedición no superior a tres años" *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 Sanchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	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 Montenchez Montenegro	27 AGO 2024	
	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 LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE

REQUISITOS GENERALES	Código	200001635
	Clasificación	Helados
	Descripción del Producto	Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado y es recubierto de chocolate.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz y aditivos autorizados)
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoquímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: Requisitos — n — m — M — c Recuento de mesofilos aerobios UFC/g — 5 — 100000 — 200000 — 2 Recuento de coliformes UFC/g — 5 — 100 — 200 — 2 Recuento de E. coli UFC/g — 5 — 3 — — 0 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g — 5 — 100 — 200 — 2 Detección de Salmonella en 25 g — 5 — 0 — — 0 Detección de Listeria monocytogenes en 25 g — 5 — 0 — — 0 Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El helado podrá venir en diferentes sabores como: vainilla, arequipe, chocolate, fresa, ron con pasas entre otros El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 90 gramos.
	Requisitos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud

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

	Normativos	No.1804 de 1989. Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto
	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. Tambien debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medicion de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de maximo -18°C
	Empaque	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses despues de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses despues de su fecha de fabricación
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		ENERO 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75, se retira codigo CDS y se cambia por código SAP, se cambia descripcion de producto basado en NTC 1239. Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquimicos y microbiologicos, se adiciona en Requisitos normativos la Resolucion 2674 de 2013. Se ajusta información de transporte y almacenamiento. Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Ines Meyam Riveros Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	

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		BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
REQUISITOS GENERALES	Código	200000311 / 200000314 / 200000323 / 200000316 / 200000317 / 200000769 / 200000306 / 200000307 / 200000308 / 200000312 / 200001792 / 200000796 / 200001731 / 20000324 / 200001794 / 200002387 / 200001793 / 200001606 / 200000313 / 200002317 / 200002443 / 200001197 / 200001198 / 20001199 / 200001200 / 200002661 / 200002783 / 200002782
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeina.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	Mínimo	Máximo
Grados Brix (sólidos solubles)		14
Volumen de carbonatación	1.5	5
pH	2.3	3.5
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		PARAMETRO	n	c	m	M
		Aerobios mesófilos	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml
		Mohos y levaduras	5	2	<1 Ufc/100 ml	----
		Escherichia coli	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
		Esporas clostridium sulfito reductor	5	0	<1 Ufc/100 ml	
		Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.				
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin			

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

	características del producto	sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 1407 de 2022, NTC 2740:2020 y Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001792 Gaseosa * 250 ml, material creado para comedores SAP 200000796 Gaseosa *350 ml SAP 200001731 Gaseosa *330 ml, material creado para comedores SAP 200000324 Gaseosa *400 ml SAP 200001794 Gaseosa *400 ml, material creado para comedores SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores SAP 200001793 Gaseosa * 600 ml, material creado para comedores SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml, material creado para comedores SAP 200000313 Gaseosa * 3125 ml SAP 200002317 Gaseosa *3125 ml- Six Pack, material creado para comedores SAP 200002443 Bebida Gaseosa * 1.7 L, material creado para comedores SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML material creado para comedores SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L SAP 200002783 Gaseosa PET *250 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

		El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días.
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. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por 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. Puede Presentar: - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.
4	Se incluye en los certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontrada el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos"
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonacada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa *Cambios realizados por INRC / Mayo 2021.*
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral *Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.*
9	Fecha de modificación: 09/01/2024. - En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así: **ANTES** Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3. **DESPUÉS** *Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.1 Bebidas carbonatadas a base de agua saborizada, carbonatada.* - El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. - En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack". - En ítem de certificaciones, se incluye 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.*
10	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En rotulado se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011, ya que fue derogada por la Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demas que los sustituyan, modifiquen o adicionen. *Cambios realizados por DASR AGO de 2024.*
11	En ítem de presentación del producto se incluyen materiales: SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml, SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml, SAP 200000796 Gaseosa *350 ml, SAP 200000374 Gaseosa *400 ml, SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores, SAP 200001197 Gaseosa PET Color Cararrelo *250 ML, SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML, SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L, SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L, teniendo en cuenta que esta siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el Area de Tecnologia. Se actualizan los nombres de los materiales de acuerdo con listado de materiales aportado por el area de Tecnologia. Se solicita la creación del material SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML de acuerdo al comportamiento de presentaciones del mercado. *Cambios realizados por NCRG, octubre 2024.*
12	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO 75 Versión 03 En presentación del producto se incluye los materiales SAP 200002783 Gaseosa PET *250 ml y SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml., estos materiales son de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andres y avalado por SGOL. *Cambios realizados por NCRG Abr 2025.*

ANTES

Requisitos	m	M
Bebidas sin pasteurizar		
Recuento de mohos UFC/ml	10	50
Recuento de levaduras UFC/mL	10	25
Recuento de E. coli en UFC/mL	<10	-
Bebidas pasteurizadas	0	-
Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10
Recuento de Levaduras en UFC/ml.	<10	<10
Recuento de E. coli en UFC/mL		

DESPUÉS

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Aerobios mesofilos	N	3	5	2	<1.0E+05 ufc/ml	1.0E+07 ufc/ml
Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1.0E+03 ufc/ml	---
Escherichia coli 3	N/A	3	5	0	<1.0E+01 ufc/ml	---
Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1.0E+01 ufc/ml	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025
	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

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	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	Parametros Minimo	Parametros 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 azúcar

Tabla 14. Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de éstos. 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 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 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 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 bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario. El producto deberá ser embalado en canastillas limpias
	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 veinte (20) días al momento de la entrega
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío. Se debe cumplir con 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
1	Versión inicial
2	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

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

o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos

Resolución 7992 de 1991

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

Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos 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	
	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica 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 azúcar		

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	m
[illegible]	5	1	1000	1000
[illegible]	5	1	5	25
[illegible]	5	1	<10	–
[illegible]	5	1	<10	–
[illegible]	5	1	100	200

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 resolución 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 resolución 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 capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013'

En ítem de certificaciones se incluye 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 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 Sanchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	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	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

AGENCIA LOGÍSTICA 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		KUMIS
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000398 / SAP 200001739 / SAP 200000750 / SAP 200002357
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (*Streptococcus Lactis* o *Cremoris*) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros

Requisitos	Min.	Máx.
Materia Grasa, % m/m	2.5	---
Sólidos lácteos no grasos, % m/m	7.0	---
Acidez expresada como ácido láctico, % m/m	0.60	1.20
Fosfatasa	Negativa	

Requisitos Fisicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986. Artículo 16

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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		Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986 Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen

Continua Ficha Técnica de Producto ...

KUMIS

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000398 Bolsa x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en bolsa de grado alimenticio para las presentaciones en bolsa. Para las presentaciones en vaso debe ser envase plástico y cierre con foil de aluminio, para la presentación en botella de 1000 gr en envase plástico con tapa rosca. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	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 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 se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la 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 o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria 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
1	Version Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Version 00, se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 ml, se incluye presentacion del producto por bolsa y botella de 1000 ml
3	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando siguientes parametros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiologicos - 1.11 Leche Fermentada Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g o ml

Continua Ficha Técnica de Producto ... **KUMIS**

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras g	3	200	500	1

Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parametros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICBF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la informacion nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021.
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
En presentación del producto se actualizan las presentaciones d ellos materiales de acuerdo a la descripcion del material y se incluye material SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml creado para comedores y confirmado por TIC
En rotulado se retira la Res. Min Proteccion Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
En item de certificaciones se incluye 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 expedicion no superior a tres años". *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	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	
	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 LOGÍSTICA 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	**LECHE ENTERA LIQUIDA UHT**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 / SAP 200002159
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)

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

Parámetro	Min.	Máx.
Grasa %m/v	3.0	
Extracto Seco Total %m/m	11.20	
Extracto Seco Desengrasado %m/m	8.20	
Peroxidasa	Negativo	
Fosfatasa	Negativo	
Densidad 15 / 15 °C g/ml	1.0295	1.0330
Acidez expresada como ácido Láctico % m/v	0.13	0.17
Indice Crioscópico °C	(-0.540	(-0.510
Indice Crioscópico °H	(-0.560	(-0.530

Caracteristicas fisicoquimicas – Leche Entera Liquida UHT tabla 2 Decreto 616 de 2006

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisito	n	m	M	C
Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	100.000	1
Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0

*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3

Caracteristicas microbiologicas – Leche Ultrapasteurizada tabla 8 Decreto 616 de 2006

Requisitos Nutricionales	No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ... LECHE ENTERA LIQUIDA UHT

	Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial. Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C Permeabilidad del oxigeno a temperatura ambiente <200 $cm^3/m^2/d/atm$ Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 Producto en bolsa con peso mínimo de 200 ml SAP 200001740 Producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 Producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 Producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 Producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 Producto en bolsa debe tener un peso de 1100 ml SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200002159 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto. El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa Al momento de la entrega las condiciones ambientales no superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones) • 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

Continua Ficha Técnica de Producto ... LECHE ENTERA LIQUIDA UHT

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiologicos y Otras caracteristicas del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquimicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Util
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira codigo SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentación del producto para estos codigos. En requisitos normativos se incluye Resolucion 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehiculo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye "o favorable con requerimientos" para el concepto de la planta de proceso
6	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se incluye el código SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml 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 expedicion 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
7	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En clasificación se actualiza de bebidas a lácteos En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En 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 ítem de certificaciones se incluye 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 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 Logistica	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	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

AGENCIA LOGÍSTICA 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		LECHE SABORIZADA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001633 / SAP 200001192
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Característica	Entera	
	Min.	Max
pH	6.5	6.85
Materia grasa, % *m/m*	3.0	--
Proteína % *m/m*		
Leche saborizada	2.4	
Leche achocolalada	2.3	

NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros.

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml
Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---
Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---

Requisitos Microbiologicos 1.8 leche saborizada ultra pasteurizada Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue. El producto debe cumplir los siguientes parámetros de Límites máximos de contaminante

Continua Ficha Técnica de Producto ... LECHE SABORIZADA

		Contaminante: Arsénico como As — Límite máximo, mg/kg: 0.5 Contaminante: Plomo, como Pb — Límite máximo, mg/kg: 0.02 *NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante*
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 616 de 2006, NTC 1419 última Actualización, Res. Min Protección Social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001633 Leche Saborizada * 200 ML SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos: Permeabilidad del oxigeno a temperatura ambiente $cm^3/m^2/d/atm$: <200 Transmisión de la luz % máx.: a 400 nm: <2; a 500 nm: <8 *NTC 1419 Tabla 6 Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida*
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
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.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualizacion Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado Se retira la información contenida en el ítem Otras Caracteristicas del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el limite máximo de contaminantes segun referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje *"perfectamente sellado sin fugas en su empaque"* y se incluye en el rotulado *Res. Min. Protección Social 333 de 2011* Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021*
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se trasladan consideraciones de la descripcion del producto y requisitos limites máximos de contaminantes al item otras caracteristicas del producto En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando siguientes parametros de NTC 1419 Leches Saborizadas e incluyendo los Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada Resolución 1407 de 2022  Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada Resolución 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, se retira la resolucion 333 de 2011 por vigencia y se incluyen la Resolucion 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentacion del producto se incluye material SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML creado para comedores y confirmado por TIC. En rotulado se retira la Res. Min Proteccion Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolucion 810 de 2021 Resolucion 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 item de certificaciones se incluye 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 MCRG – ago 2024*

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml
Esporas aerobias mesofilas	5	0	<1 ufc/ml	---
Esporas anaerobias mesofilas	5	0	<1 ufc/ml	---

	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 Sanchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	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 ... **LECHE SABORIZADA**

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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		**BEBIDA MALTA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000871 / SAP 200002553 / SAP 200001622 / SAP 200002064 / SAP 200001095
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Es la bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Especificación
Extracto total expresado como plato o % m/m mínimo	7.5
CO_2, mínimo, expresado como Volumen de CO_2 / $gCo2/dm^3$	2.0 / 4.0
Proteína expresada como % m/v, mínimo	0.2
Plomo, expresado como Pb (mg/dm^3) máximo	0.1
Cobre, expresado como Cu (mg/dm^3) máximo	1.0
Zinc, expresado como ZN (mg/dm^3) máximo	1.0
Arsénico, expresado como As (mg/dm^3) máximo	0.1

Requisitos fisicoquímicos de la malta. NTC 4474

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Mohos y Levaduras	5	2	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolucion 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 200000871 y SAP 200002553 bebida malta * 1.5 L SAP 200001622 bebida malta * litro SAP 200002064 bebida malta * 330 ml SAP 200001095 bebida malta * 200 ml

Continuo Ficha Técnica de Producto ... BEBIDA MALTA

	Empaque y/o Embalaje	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rotulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y Resolucion 254 de 2023 y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener vida útil de 90 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgon y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capitulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 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 • No es de caracter obligatorio: si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o certificado BPM
FECHA ACTUALIZACIÓN:		OCTUBRE 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Actualización de ficha tecnica a formato PA – FO 75 Se retiran codigos SIC por no estar en uso por la entidad Se incorpora codigo SAP 200001095 bebida malta * 200 ml Se actualizan requisitos microbiologicos de acuerdo a la NTC 4474 Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte

Continua Ficha Técnica de Producto ... BEBIDA MALTA

3	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los Requisitos Microbiologicos de la NTC 4474 y se incluyen Requisitos Microbiologicos 4.6 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. Resolución 1407 de 2022 NTC 4474 Resolución 1407 de 2022 En presentacion del producto se incluyen los materiales SAP 200001622 bebida malta * litro y SAP 200002553 bebida malta * 1.5 L, creados para comedores y confirmado por TIC. En requisitos normativos se incluyen la Resolucion 1407 de 2022, Resolucion 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen, se retira la Res 2505 de 2004 por ser una norma no relacionada con el producto. En rotulado se incluyen las normas Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En certificaciones se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP o certificado BPM y se deja de caracter voluntario. *Cambios realizados por MCRG octubre 2024*

NTC 4474

Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3
Recuento total de mesofilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesofilos	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Mohos y Levaduras	5	2	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PROCESO
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

AGENCIA LOGÍSTICA 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	QUESO DOBLE CREMA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002469
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo** Materia grasa en extracto seco de m/m / 5 / 45 *Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso* **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad % m/m / 55 / 65 *Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos / 5 / 2 / 10^3 ufc/g / $5x10^3$ ufc/g Escherichia coli / 5 / 1 / < 10 ufc/g / 10^2 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 Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal

Continua Ficha Técnica de Producto ... QUESO DOBLE CREMA

		- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capitulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos 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		El producto debe cumplir Resolucion 1804 de 1989 y NTC 750. Resolución 2310 de 1986, Res. Min Proteccion social 5109 de 2005. Resolución 2674 de 2013. Resolucion 1407 de 2022 Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema. Por Kg de Producto SAP 200001689 – Queso Bloque Doble Crema. Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacio y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado segun la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. 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		Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado y refrigerado. Transporte en vehiculo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehiculo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria. Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Tecnico Vigente.

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

	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

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Version 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 codigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: Derivados Lácteos. Se adiciona información en requisitos nutricionales: información extraida de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: En lugar fresco, seco y ventirado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En condiciones de rotulado se adiciona: la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alergenos en su composicion Para las certificaciones se solicita: 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). La vida util se cambia de 20 dias a 30 dias minino
3	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Version 01. Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min. 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg. 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg. 200000952 Queso doble crema peso neto x 500 gr. 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En item transporte: Se retira "o favorable con condiciones" *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021*
4	Se modifica item presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G. apto para utilización en CAD y Comedores
5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquimicos se actualizan retirando Requisitos Fisicoquimicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989 y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Caracteristicas fisicoquimicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Caracteristicas entre semiduro y duro

Requisito	Parámetro
Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo
Humedad % m/m	55.0 Máximo

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Caracteristicas entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65
Resolución 1804 de 1989 Caracteristicas entre semidduro y semiduro		

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

Requisito	m
NMP Coliformes Fecales / g	< 100
Hongos y Levaduras / g	100
Estafilococos Coagulasa Positiva / g	1000
Salmonella / 25 g	Ausencia

Resolución 1804 de 1989

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^4 ufc/g	$5x10^4$ ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10^4 ufc/g	10^5 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiologicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolucion 1407 de 2022

Continua Ficha Técnica de Producto ... QUESO DOBLE CREMA

En requisitos nutricionales se retiran Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema. Y se deja No Aplica toda vez que la declaracion de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las caracteristicas del producto bajo la resolución 810 de 2021

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteina (%)	23.4	± 2.9
Carbohidratos (%)	5.9	-
Calorias (kcal)	285	-

En requisitos normativos se incluyan Resolución 1407 de 2022. Resolucion 810 de 2021y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen

En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC

En rotulado se retira la resolucion 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolucion 810 de 2021. Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen

En item de certificaciones se incluye 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 MCRG – ago 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó	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	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica 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. 03	Página 1 de 4		
		FECHA:	07	02	2025

PRODUCTO / NOMBRE		JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359 / SAP 200002786
	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 Mínimo	Máximo
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 azúcar

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

		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
	Requisitos Microbiológicos	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 características 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. La caja debe contener sabores surtidos.

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

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.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades. SAP 200002786 Jugo Caja Tetrapack * 200 ML. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado
	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 requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medicion de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0ºC y 4ºC se deberá conservar la cadena de frio. Se debe cumplir con el capitulo 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:		**ABRIL 2025**
CONTROL DE CAMBIOS		

Continua Ficha Tecnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquimicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento.
3	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: Resolución 7992 de 1991 Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013 En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen 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 Resolución 1407 de 2022 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 resolución 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 resolución 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 ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedica por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". *Cambios realizados por MCRG - Ago 2024*
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002786 Jugo Caja Tetrapack * 200 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 Andres y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

Resolución 7992 de 1991

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

Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos 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	Parámetros Mínimo	Máximo
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

Resolución 7992 de 1991

Requisito	n	c	m	M
[illegible]	5	2	[illegible]	[illegible]
[illegible]	5	2	[illegible]	[illegible]
[illegible]	5	0	[illegible]	[illegible]
[illegible]	5	0	[illegible]	[illegible]
[illegible]	5	0	[illegible]	[illegible]

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	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK

Fichas 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	

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	**GELATINA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001732 / SAP 200002468
	Clasificación	Gelatina
	Descripción del Producto	Producto listo para consumo directo obtenido de la preparación de la mezcla en polvo para preparar gelatina, agua y edulcorantes con o sin la adición de frutas y otros ingredientes y aditivos alimenticios permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el *Codex Alimentarius*.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Gelatina en polvo, agua, edulcorantes y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** °Grados Brix (° Bx) / 9 / 13 pH a 25 °C / 3.7 / 4.4 * No aplica cuando se reemplaza la sacarosa. **Contaminante** / **Límite máximo** Plomo, expresado como Pb, en mg/kg / 0.010 *Referencia Normativa NTC 6279*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: Requisito / n / m / M / c Recuento de Escherichia coli en UFC/g / 5 / ≤ 10 /	/ 0 Detección de *Salmonella* spp. /25g / 5 / Ausencia /	/ 0 Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g / 5 / 10 /	/ 2 Recuento de Staphylococcus sobre el coagulasa positivo, UFC/g / 5 / ≤ 100 /	/ 0 *Referencia Normativa NTC 6279*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe estar exento de materias extrañas y no debe presentar alteraciones causadas por agentes biológicos, físicos o químicos. Debe presentar una textura característica y no debe presentar indicios de separación o rompimiento del coloide. El producto debe ser totalmente homogéneo.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y NTC 6279 o cualquier norma que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001732 Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto. SAP 200002468 Gelatina Lista para Consumo Vaso * 100 g
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto. Embalado en canastilla plástica limpia y desinfectada.

Continua Ficha Técnica de Producto ... GELATINA

	Rotulado	El producto debe estar rotulado de acuerdo con lo establecido en la Res Min. Protección Social 5109/2005.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días al momento de entrega del producto. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0-4°C, y se deberá conservar la cadena de frio. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su 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, expedido por el ente territorial de salud. El vehículo debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte entre 0 y 4°C.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se actualiza nombre del producto y código SAP, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes, de acuerdo con la naturaleza del producto, se incluyen requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 6279, se actualizan y ajustan requisitos normativos, se unifican los ítem de empaque y embalaje del producto, se incluye la presentación del producto *"Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto"*, se actualizan y ajustan las Condiciones de Transporte y las CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. *Cambios realizados por JPMR / Sept -2021.*
3	Se adiciona código SAP 200002468, gelatina lista para consumo vaso x 100 g. Por solicitud de la Regional Centro, y gestión de código ante la oficina de las TIC por la SGOL. *Cambios realizados por IMRC/ Nov -2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	3 DIC 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Ruse Mary Enciso Melo	3 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	3 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	3 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda		

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

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

PRODUCTO / NOMBRE	HELADO EN VASO

REQUISITOS GENERALES	Código	200000361 / 200001736
	Clasificación	Helado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes y saborizantes. La Galleta debe ser de harina de trigo fortificada con adición de niacina, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, aditivos autorizados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoquímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: Requisitos microbiológicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante. El helado podrá venir en diferentes sabores.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 45 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe

	Transporte y Almacenamiento	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. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.
	Empaque	El producto debe venir en vaso fabricado en polietileno de grado alimenticio de 45 gr o empaque biodegradable. El envase deberá estar provisto de tapa y deberá entregarse con el producto su respectiva cuchara de plástico de primer uso.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste de información a formato PA-FO-75 Version 00, se eliminan los códigos SIC ya que no se utilizan en la Entidad se adiciona codigo SAP para producto. La clasificación se adiciona como "helado" basado en Sistema SAP. Se cambia descripcion del producto basado en NTC 1239. Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se adiciona en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013. Se ajusta información de transporte y almacenamiento. Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	

PROCESO
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

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

PRODUCTO / NOMBRE		**YOGURT**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001763 / SAP 200000734 / SAP 200002224/ SAP 200002821
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	Máximo
Materia grasa % m/m	Min. 2.5
Sólidos lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50
Prueba de fosfatasa	Negativa

Requisitos Fisicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$2x10^4$ ufc/g o ml	$5x10^5$ ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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

Continua Ficha Técnica de Producto ... YOGURT

		lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa * 170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** SAP 200002821 bebida yogurt * 170 a 200 gr
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plastico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolucion 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. 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 un (1) mes, a partir de la fecha de 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 vehiculo cerrado

Continua Ficha Técnica de Producto ... YOGURT

	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. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
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:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos SAP generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lacteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras caracteristicas del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas debera cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraidos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras caracteristicas 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 establecida en la Resolución 4500 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplia la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en treba se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos"
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizadas por IMRC / Mayo 2021
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacífico y validación por parte de SGOL. Se actualizan los Requisitos Nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. *Cambios realizados por IPMR Sept/2021.*

Continua Ficha Técnica de Producto ... YOGURT

Se actualiza a versión PA-FO-25 V2

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 07310 de 1986, Artículo 13, se incluyen los Requisitos Microbiológicos - 1.31 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1

Requisitos microbiologicos Yogurt Entero - Resolución 07310 de 1986, Artículo 13

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	

Requisitos Microbiologicos - 1.31 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

7 En requisitos nutricionales se retiran Tabla de Composicion Nutricional ICBF 2018 - Yogurt Bebible Entero con Azúcar. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las caracteristicas del producto bajo la resolución 810 de 202

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen

En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen

En ítem de certificaciones se incluye 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 MCRG, ajio 2024*

8 Se actualiza a versión PA-FO-25 V3

En ítem código se incluye materiales SAP 200002821

En presentación de producto se agrega texto con el material así:

"En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:

SAP 200002821 bebida yogurt * 170 a 200 gr"

La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGDI

Cambios realizados por DASR, 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase 1	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase 1	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

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		YOGURT CON CEREAL
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001764
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **Máximo** Materia grasa % m/m / Min. 2.5 Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo / 7.0 Acidez como ácido láctico % m/m / 0.70 - 1.50 Prueba de fosfatasa / Negativa Requisitos Fisicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y Levaduras / 5 / 2 / $2x10^2$ ufc/g o ml / $5x10^2$ ufc/g o ml Coliformes / 5 / 2 / 10 ufc/g o ml / 10^2 ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / < 10 ufc/g o ml / - Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej.: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío.

Continua Ficha Técnica de Producto ... YOGURT CON CEREAL

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001764 El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto debera entregarse con la correspondiente cuchara de plástico. Canastilla x 20 unidades
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alergenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su 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 de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto
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
1	Version Inicial

Continua Ficha Técnica de Producto ... YOGURT CON CEREAL

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 información en clasificación basado en Sistema SAP: 'Lacteos'. Se adicionan requisitos microbiologicos y se especifica de donde se extraen datos requisitos fisicoquimicos y microbiologicos. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona 'o FAVORABLE CON CONDICIONES', además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehiculos. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: Registro sanitario vigente. Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos, para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
3	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986. Articulo 13, se incluyen los Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1

Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986. Articulo 13.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^3 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

Se traslada el requisito de concepto tecnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud del item de certificaciones al item de condiciones de transporte y se incluyo el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En requisitos normativos se incluyen Resolucion 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En item de certificaciones se incluye 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 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 Logistica	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	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica 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		HIELO
REQUISITOS GENERALES	Codigo	SAP 200001473 / SAP 200000363 / SAP 200001825 / SAP 200002358
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Producto congelado obtenido a partir de agua potable libre de cualquier tipo de contaminación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua Potable
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos contenidos en la Resolución 2115 de 2007

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

Resolución 2115 de 2007 - Caracteristicas Fisicas

		El producto debe cumplir con los siguientes requisitos

Parámetro	n	c	m	M
Coliformes	5	0	< 1ufc/100ml	---
Escherichia Coli	5	0	< 1ufc/100ml	---

Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del item 4.9. hielo

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	En la elaboración de hielo se deberá usar agua potable y se utilizaran equipos, cuya instalación, operación y mantenimiento garanticen un producto de caracteristicas fisico-quimicas iguales o mejores a las del agua potable.

Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plaguicidas y otras sustancias	Expresados como	Valor máximo aceptable (mg/L)
Antimonio	Sb	0,02
Arsénico	As	0,01
Bario	Ba	0,7
Cianuro libre y disociable	CN_2	0,05
Cobre	Cu	1,0
Cromo total	Cr	0,05
Mercurio	Hg	0,001
Níquel	Ni	0,02
Plomo	Pb	0,01
Selenio	Se	0,01
Trihalometanos Totales	THMs	0,2
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)	HAP	0,01

Resolución 2115 de 2007 - Caracteristicas Quimicas

Continua Ficha Técnica de Producto ... HIELO

REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 475 de 1998, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007 Resolucion 2674 de 2017, Resolución 1303 de 2008 del Ministerio de salud y protección social, NTC 3525 -2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demas que las sustituyan modifiquen o adicionen
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentacion del Producto	SAP 200001473 hielo troceado, en cubo, rollo o tubo por Kg SAP 200000363 Hielo en Cubos Por Kg SAP 200001825 Hielo en Bloque Por Kg SAP 200002358 Hielo en Cubos Por 5 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad x 5 kg, de primer uso y de grado alimentario
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min Proteccion Social 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de tres meses, al momento de la entrega el producto no debe tener más de 15 de fabricación
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto tecnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura optima de acuerdo al requerimiento Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- 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) - Registro sanitario, notificación o permiso sanitario del producto - No es de carácter obligatorio, si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o ISO 22000 o FSSC 22000 - No es de carácter obligatorio, si lo tiene puede presentar Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente. - 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 actualiza formato de ficha tecnica al formato PA-FO-75 Se eliminan codigos SIC por no estar en uso Se incluye en requisitos normativos el Decreto 1575 de 2007, Resolucion 2115 de 2007, Resolucion 2674 de 2013

Continua Ficha Técnica de Producto ... HIELO

	Resolucion 2115 de 2007 del Min. Protección social, NTC 3525 -2012 de agua para consumo humano. Se completa información relacionada con las Condiciones de Transporte y Almacenamiento
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina de FTP el codigo 200000362, dado que se encuentra con pedido para borrar en los comedores. Se incluye codigo 200001825 y 200002358 con UMB Kg. *Cambios realizados por MRC / Mayo 2021*
4	Fecha de modificacion. 11/01/2024 - Se actualizan requisitos microbiologias de acuerdo a la resolución 1407/22, de la siguiente manera: **ANTES** Resolucion 2115 de 2007 -Caracteristicas microbiologicas del agua para consumo humano **DESPUES** Requisitos tomados de la Resolucion 1407 de 2022 del item 4.9 hielo En requisitos normativos se agrega. Resolucion 5109 de 2005, Resolucion 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022. En certificaciones se agrega que el Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA puede tener concepto favorable con condiciones y que Adicionalmente para el caso de los comercializadores se deba 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 traslada de los requisitos fisicoquímicos el contenido de las Características Químicas de la Resolucion 2115 de 2007 a otras características del producto, debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en este. En normatividad y rotulado se incluyen la resolucion 1407 de 2022 y la resolucion 254 de 2023 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen. *Cambios realizados por MCRG octubre 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PROCESO
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

AGENCIA LOGÍSTICA 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	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000767 / 200001765 200001133 / 200002068 / 200001827 200000017 200000912 / 200001806 200000013
	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 efectuaran los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinacion, 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 Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar

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	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 ítem 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 buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán

Continua Ficha Técnica de Producto ... AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA

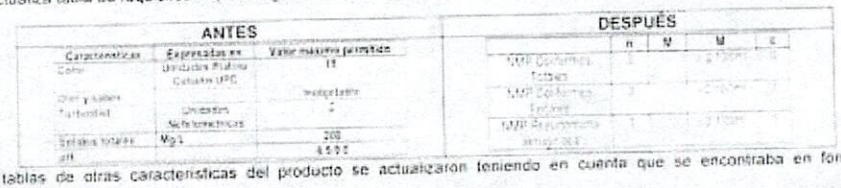
		cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado **Mínimo** / **Máximo** Cloro residual libre: 0.5 mg/lt / 1.0 mg/lt Cloro total: 0.6 mg/lt / 1.2 mg/lt Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado **Mínimo** / **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
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml. SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml. SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5.5 a 6 L. SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml.
	Empaque y/o Embalaje	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atoxicos 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 plasticos 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 debera ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Proteccion Social 5109/2005 tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos especificos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida util minima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.
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 o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro Sanitario Vigente Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable

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

	(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:	**AGOSTO 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version 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 clasificacion basado en Sistema SAP, ademas de información de referencias requisitos fisicoquimicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras caracteristicas del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habian tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml, y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye la resolución 2674 de 2013
4	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 La tabla de requisitos fisicoquimico se actualiza teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo Se actualiza tabla de requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022 así: **ANTES** / **DESPUÉS**  Las tablas de otras caracteristicas del producto se actualizaron teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo En certificaciones 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 – ago 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	27 AGO 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzales	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 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		AVENA SABORIZADA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002284 / SAP 200001713 / SAP 200000347
	Clasificación	AVENA
	Descripción del Producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar (o) panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisitos	Límite máximo
Humedad, en fracción de masa expresada como %	5.0
Nota: los resultados obtenidos para el contenido de humedad se expresa en fracción de masa según el sistema internacional de unidades, le cual dice: "fracción en nada de B, Wa [illegible] expresa [illegible]"	

Requisitos fisicoquímicos tomados de la tabla 1 de la NTC 5767/2024

| | Requisitos Microbiológicos |

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^4$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Bacillus cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7,7 harinas y mezclas precocidas. Resolución 1407 de 2022.

	Requisitos Nutricionales	Ninguno.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AVENA SABORIZADA**

	Otras características del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ). Se requiere en varios sabores.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5767/2024, NTC 2160 (Segunda Actualización), Resolución Ministerio Protección Social 2674 de 2013, Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio Protección Social 683 de 2012, Resolución Ministerio Protección Social 4506 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 200001713 Bolsa x 500 gramos. SAP 200000347 Tarro x 450 gramos. SAP 200002284 Bolsa x 250 gramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001713 Caja *24 Bolsas. SAP 200000347 Caja *24 Tarros. SAP 200002284 Caja *36 Bolsas o 48 Bolsas. SAP 200000347 Envase Plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, adicional película de seguridad protectora en la boca del tarro de grado alimenticio de primer uso. SAP 200002284 y SAP 200001713 Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil +LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 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 mínimo de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, 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, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable 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,

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AVENA SABORIZADA**

	concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años. - Podrá presentar certificado BPM/GPM vigente (Proceso productivo de Avena) o HACCP vigente (Proceso productivo de Avena) y/o certificado ISO 9001 vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona en ingredientes: se retiran las vitaminas y se coloca aditivos permitidos. Se incluye Códigos SIC 33975 presentación Tarro x 450gr. Se incluye en la descripción: Mezcla en polvo para preparar bebidas elaboradas a base de Avena. Se cambia la vida útil del producto de 24 meses a 12 meses. Se incluye en requisito de transporte /certificado favorable Vigente).
3	Se adiciona otra Estructura de empaque BOPP laminado de polietileno. Se incluyen nuevamente las vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc. Se cambia contenido de proteína de 10.2 a 9% y la humedad de 11.5 a 4 Max.
4	Se actualizan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la naturaleza del producto.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 2160 ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBE SOMETERSE LA HARINA DE AVENA PRECOCIDA PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro sanitario, permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando aplique) para garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Rin Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. En Ingredientes se agrega como endulzante panela. Se retiran presentaciones por 180 gr, 200gr.
6	Inclusión Código SAP. 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. Se adiciona certificación de calidad ISO 9000.
7	Se ajustan códigos y se retira presentación de tarro por 500 gramos. Se retira del rotulado: El rotulo del producto debe influir en el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
8	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00. Se retira códigos SIC donde se menciona. Se cambia clasificación de "cereal" a "AVENA" como se encuentra actualmente en clasificación Grupo Artículos en SAP Se cambia según NTC 2160 (Segunda actualización), requerimientos fisicoquímicos así:  Se adiciona de donde se extrae la información de las Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 y Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 En otras características del producto se adiciona "La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ)". En requisitos normativos se adiciona NTC 2160 (Segunda actualización), se retira Decreto 3075 de 1997. En presentación del producto se adiciona la cantidad de bolsas o tarros que deben llegar por caja, para cada uno de los códigos SAP.
9	En otras características del producto se adiciona información del límite máximo de aflatoxinas en alimentos de acuerdo con la NTC 2160 y el nivel máximo de plaguicidas de acuerdo con la Resolución 2906 de 2007

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AVENA SABORIZADA**

	del ministerio de Protección Social de plaguicidas.
10	Se modifica código SAP 200000345 avena saborizada bolsa*250g, por código SAP 200002284 avena saborizada bolsa * 250 g, se cambia código SAP 200000346 avena saborizada bolsa*500 g por SAP 200001713 avena saborizada bolsa.
11	Se ajusta control de cambios, adicionando item 9 (actualización 14/10/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se modifica en material de empaque palabra "poli" por "Foil", Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos" En vida útil se modifica la palabra "entrega" por "fabricacion", También se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) y certificación HACCP (Proceso avena) como opción de entrega certificación BPM, y la certificación ISO 9001, se aparta como documento de entrega opcional.
12	Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicas, Se retiran requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 Tabla 2 Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7,7 Harinas y mezclas precocidas

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 Ufc/g	$2x10^3$ Ufc/g
Escherichia Coli	5	0	< 10 Ufc/g	---
Bacillus cereus	5	1	$3x10^2$ Ufc/g	10^3 Ufc/g
Salmonella Spp	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolucion 810 de 2021, Resolucion 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, Resolucion 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En item de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

13	Se corrije tabla de requisitos microbiologicos de la resolucion 1407 de 2022. En el requisitos Bacillus Cereus es:
14	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos, teniendo en cuenta que los requisitos exigios eran de materia prima y por ende no se garantiza el estado fisicoquimico del producto, por lo anterior queda así:

ANTES

HPC (UFC/g)	MINIMO MAXIMO
Acidez grasa (% de ácido oleico)	
Humedad (%)	
Proteína (%)	12.5
Ceniza (%)	
Ceniza % de sal adicionada	
Fibra cruda (%)	
Grasa (%)	8.0
Libre oxidación	
Actividad enzimática	Negativo después de 10 min

DESPUES

REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Acidez grasa (% de ácido oleico)		
Humedad (%)		
Proteína (%)	12.5	
Ceniza (%)		
Ceniza % de sal adicionada (opcional) (%)		
Grasa (%)	8.0	
Fibra cruda (%)		
Actividad enzimática	Negativo después de 10 min	

Se agrega palabra mínimo en vida útil para dar claridad de que este producto puede tener mayor vida útil a 12 meses sin embargo se garantiza producto fresco, con la segunda condición del apartado vida útil.
En presentación del producto se elimina de todas las presentaciones la palabra "mínimo".
En requisito rotulado se agrega texto "las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen"
Se agrega NTC 5767/2010 en requisitos normativos
Se dejan como opcional los atributos de calidad como HACCP, BPM/GPM, lo anterior obedece a que no son exigibles normativamente. *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.*

15	Se actualiza formato PA-FO-75 version 3 Se retira parametro Ph de la tabla de requisitos fisico quimicos, se actualiza año de la referencia normativa de esta tabla y se actualiza en requisitos normativos a razon de que esta fue actualizada en el año 2024 (5767/2024). *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.*

Continua Ficha Técnica de Producto ... AVENA SABORIZADA

	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 Logistica	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	

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	Version Inicial
2	Actualizacion Información A Formato PA-FO-75 Version 01 y se Incluyen 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 presentación 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 hermeticamente REQUISITO | n | c | m | M Prueba de esterilidad comercial | 5 | 0 | No presentar crecimiento bactenano después de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35 °C y 5 a 10 dias a 55 °C En requisitos normativos se incluyen Resolucion 1407 de 2022, Resolucion 5109 de 2005, Resolucion 810 de 2021, Resolucion 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 también 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 LOGÍSTICA 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	
	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica 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 azúcar

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

		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
	Requisitos Microbiológicos	**REQUISITO**	**n**	**c**	**m**	**M**
		Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	3×10^3 ufc/g
		Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	2×10^2 ufc/g
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

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

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características 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 atoxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las caracteristicas fisicoquimicas, 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 prohibe 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 vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
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

VERSION	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	Actualizacion Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml segun 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 expedicion no superior a tres años y con concepto Favorable).
4	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquimicos 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

Resolución 7992 de 1991

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

Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos 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 acido cítrico en %	0,2	

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

4	En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolucion 7992 de 1991 se incluyen 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 Resolucion 1407 de 2022

Resolución 7992 de 1991

Requisito	n	m	M	c
[illegible]	5	1000	1500	2
[illegible]	5	2	20	2
[illegible]	5	<1	–	0
[illegible]	5	<10	–	0
[illegible]	5	100	200	2

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	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolucion 333 de 2011 y se incluyen Resolucion 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 Resolucion 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 alergenos 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 Logistica	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

Aprobó	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 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	10^4 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 caracteristicas 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	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, en requisitos fisicoquímicos se indica la normatividad bajo la cual se establecen dichos parámetros, se ajusta valor parámetro humedad de 12% a 9%, de acuerdo a referencia normativa NTC 748
3	Se incluye *Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní 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 Parámetros Microbiológicos Inv ma Se incluyen los requisitos Microbiologicos Resolucion 1407 de 2022 5.6 fruta deshidratada o desecada y 5.7 Frutos secos Resolucion 1407 de 2022 REQUISITO n c m M Aerobios mesofilos 5 2 10^4 ufc/g 10^5 ufc/g Escherichia coli 5 0 <10 ufc/g --- Salmonella spp 5 0 Ausencia/25g --- En requisitos normativos se incluyen Resolucion 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*

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 Juridica 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 capítulo 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, 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 Proteccion Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha tecnica 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 tecnica 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 Microbiologia. 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 "fabricacion"
5	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona Se ajustan los requisitos Fisicoquimicos 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/v)</td><td>62%</td><td>65%</td></tr></table> a
6	Se adiciona en todas las partes donde se menciona melocotón, las palabras "y/o Durazno", para dar claridad al producto
7	Se adiciona códigos de presentaciones 370 gramos y 820 gramos, se cambia los requisitos en el ítem contenido, se adiciona requisito en certificaciones Registro sanitario vigente.
8	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01 Se actualiza los requisitos Microbiológicos 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 características 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>Proteína (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 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 condiciones de transporte se incluye el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En ítem 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 competente (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 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	

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 ESPECÍFICOS	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

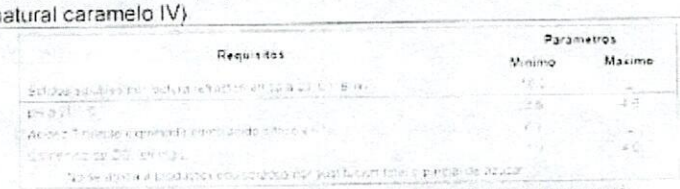
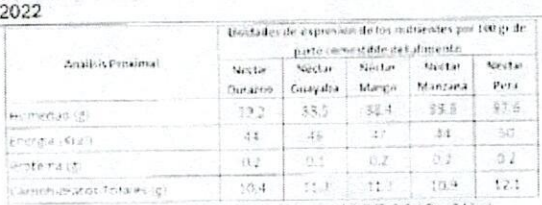
MAESTRO CON ROL DE CAMBIOS

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 Rodriguez	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 - Nectar*
	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	Version 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 10² ufc/g, M 3x10³ ufc/g); Mohos y levaduras (n 5, c 2, m 10² ufc/g, M 2x10³ 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 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	

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		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 Fisicoquimicos	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	23%	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 Microbiológicos. 1.19 Queso para untar. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	52.4
Energía (kcal)	292
Proteína (g)	30.4
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 Proteccion Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusion 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 LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 mesofilos aerobios	Negativo
Microorganismos mesofilos anaerobios	Negativo
Microorganismos termofilos 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 características 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 características 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 Resolución 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 mínima 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 vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
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 ✓CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos 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	Version 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 maximo dos meses despues de la fecha de producción. Se adicionan ingredientes que estan presentes en el producto: A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curacion y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquimicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones: Certificacion Expedida por INVIMA."
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la clasificación, requisitos fisicoquimicos y nutricionales del producto. Se retira la NTC 1325 por no aplicar a enlatados solo a carnes frias empacadas al vacio. 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 codigos 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 item 2 (actualización septiembre 10 de 2020) ademas se continua con el control de cambios que traia la actualizacion del 01 de septiembre de 2017 mas los cambios realizados el dia 10/09/2020. Se modifica información presentacion del producto conforme manejo logistico 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 Resolucion 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 codigos SAP 200002377 lata por 360 gr y 200002378 lata por 150 gr, codigos 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 Tecnologia y validado por la SGOL. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*
9	Se ajusta parametro de Humedad, pasando de mínimo 9 a mínimo 14, parámetro graso de máx. 12 a max. 28 y el parametro 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 Microbiologicos, se retiran La prueba de Esterilidad Comercial Segun NTC 4433. Se actualizan de conformidad con la Resolución 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 dias de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 dias a 55°C En requisitos normativos se incluyen Resolucion 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 Resolucion 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 composición. En item 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 mesofilos aerobios | Negativo Microorganismos mesofilos anaerobios | Negativo Microorganismos termofilos aerobios | Negativo Microorganismos termofilos anaerobios | Negativo Prueba de esterilidad Comercial | Satisfactoria NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos 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 dias de incubacion de 30 a 35 °C y 5 a 10 dias 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 esteril 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 util se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. *Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG*

	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 Logística	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 Fisicoquimicos	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

			El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:	
Requisitos Microbiológicos	**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 JPNR 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 [illegible] 50 [illegible] 3 [illegible] 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 vinífera 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. Rosie 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 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		**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 articulo 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 material 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 200000798 Botellón de 20 lt, que por error de digitación estaba como 200007980. *Cambios realizados por IPMR 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: Color — Expresadas en: Unidades Platino Cobalto UPC — Valor máximo permisible: 15 Olor y sabor — Inobjetable Turbiedad — Unidades Nefelométricas — 2 Sólidos totales — Mg/L — 200 pH — 6.5-9.0 **DESPUÉS** Características físicas: Color aparente — Expresadas como: UPC — Valor máximo aceptable: 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** **DESPUES** - 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: - 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** **DESPUÉS** 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	

Los productos suministrados reunirán las condiciones técnicas, características físicas, peso, formas de presentación, apariencia, sabor, color, textura y demás requerimientos establecidos en la ficha Técnica señalada en el presente Contrato, en la Oferta económica y en los anexos de la misma.

Para constancia se firma en Girardot - Cundinamarca, a los Dieciséis (16) días del mes de Abril de 2026.

EL CONTRATISTA,

Lorena Rodriguez

NURY LORENA RODRIGUEZ SANABRIA
C.C. No 1.069.748.468 de Fusagasugá
Rep. Legal CBC COMERCIALIZAMOS SAS NIT No 900703819 7

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE

TC. (RA) ANDRÉS FRANCISCO AGAMEZ OROZCO
Director de la Regional Tolima Grande
Ordenador del gasto

ELABORÓ y REVISÓ: PD. ADRIAN DAVID ULISES SEGURA
COORDINADOR GRUPO CONTRATOS