CONTRATO DE SUMINISTRO N° 014-014–2026

CONTRATO DE SUMINISTRO		
Número de Contrato	**014-014-2026**	**Fecha de contrato: 24 de junio de 2026**
Entidad contratante	**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.**	
NIT	**800.117.197-8**	
Contratista	**ELKIN ALONSO TOBÓN CAMPUZANO. Propietario de Establecimiento de Comercio AGROCARNES DEL PACIFICO BUENAVENTURA**	
Teléfono	**3188268782**	
Correo	**contratos@agrocarnes.com.co**	
NIT	**16.511.170-5**	
Objeto contractual	**"SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE RES Y CERDO PARA LOS COMEDORES BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"**	
Valor	**CINCO MIL MILLONES DE PESOS MCTE. ($5.000.000.000) incluido IVA si tiene lugar**	
Valor total del Contrato	**CINCO MIL MILLONES DE PESOS MCTE. ($5.000.000.000) incluido IVA si tiene lugar**	
Plazo de ejecución	**El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de perfeccionamiento del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto asignado (lo primero que ocurra).**	

Entre los suscritos: el Señor ***TC (RA) JOSE ALEXANDER PEDRAZA DORADO,*** *mayor de edad, vecino de Cali, identificado con cédula de ciudadanía número No.****94.284.494*** *de Sevilla (Valle del Cauca), en su calidad de Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, mediante la Resolución No.561 del 27 de abril de 2022 debidamente facultada para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará,* ***AGENCIA LOGÍSTICA,*** *y* y por la otra el señor ***ELKIN ALONSO TOBÓN CAMPUZANO,*** *también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía* ***No. 16.511.170*** *de Buenaventura,* ***Propietario de Establecimiento de Comercio AGROCARNES DEL PACIFICO BUENAVENTURA,*** *con NIT. No.****16.511.170-5****, quien en lo sucesivo se denominará el* ***CONTRATISTA,*** *hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones*

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 apertura del proceso de selección, se contó con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 5326 del 26 de febrero de 2026, el cual respalda el presente contrato.*
3. *Que el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.*
4. *Que la Coordinadora De Abastecimiento (E). ANA MILENA ARIAS POSADA Profesional de Defensa mediante memorando No. 2026141140086523, solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° 014-014-2026, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE RES Y CERDO PARA LOS COMEDORES BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".*
5. *Que el día 02 de junio de 2026, se publicó en el SECOP II el pliego definitivo del proceso, mediante resolución N° 091, se dio apertura al proceso N° 014-014-2025, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE RES Y CERDO PARA LOS COMEDORES BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".*
6. *Que el día 05 junio 2026, se recibió TRES ofertas por parte del GRUPO ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO, NUTRIENDO PAIS S.A.S, GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.*
7. *Que mediante Resolución No.102 de fecha 22 de Junio de 2026, se adjudicó el proceso de Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.014-014-2026.*
8. ***LUGAR DE EJECUCIÓN:** De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de entrega o suministro de los bienes será:*

BRIGADA 3	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N°.3 Policarpa Salavarrieta	*Cl 5 No 83 - 00 Cantón Militar Pichincha -Cali*	*Cali / Valle del Cauca*
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.3 Agustín Codazzi	*Batallón De Ingenieros No 3 Codazzi Cl 31 Kr 1 - 13 Palmira*	*Palmira / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N°.3 Batalla de Palace	*Calle 4 Via La Habana Buga*	*Buga / Valle*

Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N°.23 Vencedores	*Km 6 Via Aeropuerto Barrio Santana –Cartago*	*Cartago / valle*
Comedor de Tropa del BITER BR-3	*Km 1 Via Zarzal -Tesorito*	*Zarzal / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N°.3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	*Batallón De Alta Montaña No 3 Felidia Vereda El Diamante*	*Felidia / Valle*
BRIGADA 8	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N°.8 Cacique Calarcá	*Av Centenario Cl 25 Norte Batallón De Servicios No 8 - Armenia*	*Armenia / Quindío*
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.8 Francisco Javier Cisneros	*Batallón Cisneros Corregimiento Pueblo Tapao Vereda La Ceiba*	*Pueblo Tapao / Quindío*
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	*Av. 30 De Agosto Nò 50-32 Barrio Maraya Pereira*	*Pereira / Risaralda*
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	*Cl 71 No 25 - 00 Barrio La Camelia Batallón Ayacucho -Manizales*	*Manizales / Caldas*
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N°.5 Bamur	*Batallón De Alta Montaña No 5-Genova Quindío*	*Génova / Quindío*
BRIGADA 29	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa del Batallón A.S.P.C N°.29	*Avenida los Cuarteles Tercera División -Popayán*	***P**opayán / Cauca*
BRIGADA 23	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	*Av. Colombia Cl 22 Kr 14 - 47 -Pasto*	*Pasto / Nariño*
Batallón de instrucción y entrenamiento No 23	*Km 4 Vía Pasto Ipiales Vereda Chapalito*	*Pasto / Nariño*

Grupo Mecanizado Cabal	*Carrera 6 No 17 - 46 Grupo Cabal -Ipiales*	*Ipiales / Nariño*

***Nota 1*:** Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 y DE 14:00 a las 16:00 horas y/o de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

***Nota 2*:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesario, podrá incluir más lugares de entrega, unidades de negocio o unidades militares siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

9. *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:*

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO, PLAZO DE EJECUCION Y LUGAR DE EJECUCION: OBJETO: *El presente contrato tiene por objeto contractual* ***"SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE RES Y CERDO PARA LOS COMEDORES BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"****.*

PLAZO DE EJECUCION: *El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de perfeccionamiento del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto asignado (lo primero que ocurra).*

LUGAR DE EJECUCION: *De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de entrega o suministro de los bienes será:*

BRIGADA 3	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N°.3 Policarpa Salavarrieta	*Cl 5 No 83 - 00 Cantón Militar Pichincha -Cali*	*Cali / Valle del Cauca*
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.3 Agustín Codazzi	*Batallón De Ingenieros No 3 Codazzi Cl 31 Kr 1 - 13 Palmira*	*Palmira / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N°.3 Batalla de Palace	*Calle 4 Via La Habana Buga*	*Buga / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N°.23 Vencedores	*Km 6 Via Aeropuerto Barrio Santana –Cartago*	*Cartago / valle*
Comedor de Tropa del BITER BR-3	*Km 1 Via Zarzal -Tesorito*	*Zarzal / Valle*
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N°.3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	*Batallón De Alta Montaña No 3 Felidia Vereda El Diamante*	*Felidia / Valle*
BRIGADA 8	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N°.8 Cacique Calarcá	*Av Centenario Cl 25 Norte Batallón De Servicios No 8 - Armenia*	*Armenia / Quindío*
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N°.8 Francisco Javier Cisneros	*Batallón Cisneros Corregimiento Pueblo Tapao Vereda La Ceiba*	*Pueblo Tapao / Quindío*
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	*Av. 30 De Agosto No 50-32 Barrio Maraya Pereira*	*Pereira / Risaralda*
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	*Cl 71 No 25 - 00 Barrio La Camelia Batallón Ayacucho -Manizales*	*Manizales / Caldas*

Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N°.5 Bamur	*Batallón De Alta Montaña No 5-Genova Quindío*	*Génova / Quindío*
BRIGADA 29	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Comedor de Tropa del Batallón A.S.P.C N°.29	*Avenida los Cuarteles Tercera División -Popayán*	*Popayán / Cauca*
BRIGADA 23	***DIRECCIÓN***	***CIUDAD / DEPARTAMENTO***
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	*Av. Colombia Cl 22 Kr 14 - 47 -Pasto*	*Pasto / Nariño*
Batallón de instrucción y entrenamiento No 23	*Km 4 Vía Pasto Ipiales Vereda Chapalito*	*Pasto / Nariño*
Grupo Mecanizado Cabal	*Carrera 6 No 17 - 46 Grupo Cabal -Ipiales*	*Ipiales / Nariño*

***Nota 1*:** Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 y DE 14:00 a las 16:00 horas y/o de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

***Nota 2*:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesario, podrá incluir más lugares de entrega, unidades de negocio o unidades militares siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

***CLAUSULA SEGUNDA PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO**: Para todos los efectos legales la duración del contrato es el establecido para la ejecución del presente contrato y cuatro meses más.*

***CLÁUSULA TERCERA– VALOR DEL CONTRATO:** Para el presente contrato, el valor es de **CINCO MIL MILLONES DE PESOS MCTE. ($5.000.000.000)** incluido IVA si tiene lugar **, con cargo al presupuesto de vigencia 2026**. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con certificado de disponibilidad presupuestal No. 5326 del 26 de febrero de 2026.*

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	[illegible]	[illegible]	[illegible]	VALOR IVA	[illegible] CON IVA
1	Bola de brazo de res	Kilo	$ 37.112	$ -	$ 37.112
2	Bola de pierna de cerdo	Kilo	$ 28.031	$ -	$ 28.031
3	Bola de pierna de res	Kilo	$ 37.452	$ -	$ 37.452
4	Carne molida de res	Kilo	$ 27.826	$ -	$ 27.826
5	Carne picada de res	Kilo	$ 30.026	$ -	$ 30.026
6	Hígado de res	Kilo	$ 22.166	$ -	$ 22.166
7	Mondongo (callo)	Kilo	$ 22.361	$ -	$ 22.361
8	Pecho de res	Kilo	$ 33.224	$ -	$ 33.224
9	Sobrebarriga de res	Kilo	$ 32.906	$ -	$ 32.906
10	Tocino carnudo de cerdo	Kilo	$ 26.014	$ -	$ 26.014
11	Tocino de cerdo	Kilo	$ 18.016	$ -	$ 18.016
12	Costilla de res	Kilo	$ 22.885	$ -	$ 22.885
13	Costilla de cerdo	Kilo	$ 25.715	$ -	$ 25.715

***PARÁGRAFO 1:** 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.*

***CLAUSULA CUARTA: SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 5326 del 26 de febrero de 2026- IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL: A-05-01-01-002-001 - Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas ; DEPENDENCIA VIVCOM Víveres Comedores , EXPEDIDO POR LA TECNICO DE CARTERA DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE POR VALOR DE **CINCO MIL MILLONES DE PESOS MCTE. ($5.000.000.000)** incluido IVA si tiene lugar. Con cargo a la vigencia 2026.*

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: El valor del contrato que se suscriba de acuerdo a la adjudicación se pagará de manera parcial de la siguiente forma:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cancelará el valor del contrato suscrito, en pagos parciales, dentro de los SESENTA (60) días siguientes contados a partir de la fecha del recibo a satisfacción del objeto contractual por parte del supervisor del contrato y facturación de los bienes recibidos, 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	***ELKIN ALONSOTOBONCAMPUZANO***
Número de Nit	***16.511.170-5***
Entidad Financiera	***DAVIVIENDA***
Número de Cuenta	***015160009740***
Clase de cuenta (Ahorros o Corriente)	***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*:** RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES, la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares efectuará sobre cada factura las retenciones que por ley este autorizado a realizar acuerdo régimen tributario del contratista.

***Nota 3*:** La AGENCIA LOGÍSTICA 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 o 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.

***Nota 4*:** El CONTRATISTA no podrá por ningún motivo suspender la prestación del servicio, ni siquiera con el argumento de falta de pago por parte de la Agencia Logística, salvo que se presenten en el lugar objeto del contrato problemas de orden público (disturbios, protestas, fuerza mayor o caso fortuito).

CLÁUSULA SEPTIMA– RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

7.1. 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.***

7.2. *El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.*

7.3. *Calidad del servicio: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad o insuficiencia de los informes entregados con ocasión de un contrato de consultoría o (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.*

7.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES

7.4.1. RIESGOS TECNICOS, JURIDICOS Y ECONOMICOS

N	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				ejecución del contrato?	implementar el tratamiento	en que se inicia el tratamiento	en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													dad	Impacto	[illegible] n	Categoría					se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prorrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pagos de salarios y prestaciones sociales	1	2	2	Bajo	No	[illegible] del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensuall
3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	SI	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente

4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervision	Mensuall
5	Especifico	Externo	Ejecucion	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del cotrato	Por definir	Por definr	Informe de supervision	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el término convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantida Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definr	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pagos de salarios y prestaciones sociales	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Verificación del supervisor	Mensuall
8	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la Invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

					un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual																	
10	General	Externo	Planeación / Ejecución	Económico	Tendencia Inflacionaria	Pérdida del poder adquisitivo	2	4	6	Riesgo Alto	Contratista	Analizar mediante estudio del sector la tendencia inflacionaria a que el contrato podría estar sujeto, y establecer requisitos financieros a los proponentes, que garanticen que la ejecución del contrato continúe sin inconvenientes.	1	4	5	medio	Sí	Personal encargado de la Etapa de Planeación.	Fecha de recibo final	Seguimiento por parte del supervisor	Verificación estructurador financero/ Área jurídica	Por Evento
11	General	Externo	Planeación	Económico	Sobrecostos en los bienes/servicios a contratar en estudios de mercado.	dificultad en la oferta de productos	3	5	8	Riesgo Extremo	Entidad / Contratista	Revisión de los estudios de mercado al encontrarse dispersión en sus valores.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	Personal encargado de la Etapa de Planeación	Inicio de Etapa de selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la	Verificación del supervisor / Área jurídica	Por Evento
12	General	Externo	Selección	Económico	Ofertas artificialmente bajas	futuro desequilibrio económico del contratista	3	5	8	Riesgo Extremo	contratista	Dar aplicación al artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, que refiere a la garantía de seriedad de la oferta.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	Comité evaluador	Etapa de Selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Verificación evaluador económico	Por Evento
13	General	Externo	Selección	Económico	Ofertas artificialmente bajas	futuro desequilibrio económico del contratista	3	5	8	Riesgo Extremo	contratista	Dar aplicación al artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, que refiere a la garantía de seriedad de la oferta.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	Comité evaluador	Etapa de Selección	Etapa de Selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento

14	General	Externo	Planeación	Financiero	Riesgos de consecución de financiación, de liquidez para obtener recursos y el riesgo de las condiciones financieras establecidas.	Incumplimiento en la satisfacción de las necesidades y por ende al contrato interadministrativo	3	4	7	Riesgo Alto	contratista	Exigibilidad y verificación de capacidad financiera del futuro contratista.	2	3	5	Riesgo Medio	No	una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Selección	Análisis del Sector	Verificación estructurador financiero/ Área jurídica	En cada proceso contractual
15	Especifico	Externo	Planeación	Regulatorio	Cambios en las tarifas, cambios en los regímenes especiales, expedición de normas de carácter técnico o calidad.	Replanteamiento del menú mientras se definen las aplicaciones normativas.	3	2	5	Riesgo medio	Entidad	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	2	1	3	Riesgo Bajo	Sí	una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Ejecución	de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	Verificación del supervisor / Área jurídica	Mensual
16	General	Externo	Ejecución	De la naturaleza	Temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros, siempre y cuando los mismos puedan preverse.	Replanteamiento del menú mientras se aplican las acciones correctivas necesarias.	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Valorización de las afectaciones y aplicación de los tramites, técnicos, jurídicos y financieros necesarios.					Sí	Supervisor y/o Interventor	Etapa de Ejecución	Monitoreo y revisión	Verificación del supervisor	Por evento
17	Especifico	Interno	Planeación	Ambiental	Obligaciones que emanan de las licencias ambientales, de los planes de manejo ambiental, de las condiciones ambientales o ecológicas exigidas	Sanciones o cierres de algún catering o punto del contratista que no cumpla con las sanitarias.	1	1	2	Riesgo Bajo	Contratista	Revisión de las exigencias ambientales, seguridad industrial, salubridad, permisos, planes de manejo aplicables a contratos	1	1	2	Riesgo Bajo	Sí	planeación y selección Supervisor y/o Interventor	Etapa de Ejecución	habilitantes y condiciones contractuales de la normatividad aplicable	Verificación del supervisor / Área jurídica	Por Evento
18	General	Interno	Planeación	Contratación	Actos de Corrupción que Generen acciones para el favorecimiento de contratistas	Selección no objetiva de contratistas e incumplimiento del reglamento de contratación de la entidad	1	4	5	Riesgo medio	Entidad y Contratista	Acompañamiento del área jurídica del procedimiento a seguir desde el ámbito legal.	1	3	4	Riesgo Bajo	No	[illegible] la planeación del contrato	fecha de liquidación	estructuraciones y evaluaciones por parte de la Unidad Asesora	Verificación del supervisor	De acuerdo a la publicación de los procesos

***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 SUROCCIDENTE**, con*

NIT.800.117.197-8 *de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento, subirla en el SECOP II, y. enviarla para aprobación por parte de la* ***AGENCIA LOGÍSTICA,*** *garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los amparos establecidos en la sección 2 "condiciones"- garantías del contrato electrónico*

8.1 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO*: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegasen a imponer, por la suma de* ***DOS MIL MILLONES DE PESOS ($2.000.000.000.00) M/CTE,*** *equivalente al CUARENTA por ciento (40%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.*

De acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082/2015, este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de:

"3.1. El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
3.2. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
3.3. Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales;(CUANDO APLIQUE), y
3.4. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria"

8.2 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA CALIDAD DE LOS ELEMENTOS SUMINISTRADOS : *Por la suma de* ***DOS MIL MILLONES DE PESOS ($ 2.000.000.000.00) M/CTE,*** *equivalente al CUARENTA por ciento (40%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y seis (06) meses más contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.*

En todo caso el contratista deberá responder por la garantía legal

8.3 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: *Por la suma de* ***DOCIENTOS CINCUENTA MILLONES PESOS M/CTE ($250.000.000.00)****, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.*

PARÁGRAFO 1: EN LA GARANTÍA DEBE CONSTAR EXPRESAMENTE QUE SE AMPARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EL PAGO DE LAS MULTAS Y LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA Y LAS VIGENCIAS DE CADA AMPARO ESTABLECIDAS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO.

*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 2: 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, el CONTRATISTA debe restablecer el valor inicial de la garantía.*

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el CONTRATISTA debe 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 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:

1. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales.
2. Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato y en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares podrá declarar la caducidad de este, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
3. Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual, en caso de no contarse con la documentación exigida completa, que dificulte al supervisor la presentación de los informes de supervisión, no se dará inicio al trámite de pago correspondiente.
4. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
5. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
6. Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas oportunamente en el SECOP II cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario.
7. Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.
8. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.

9. Realizar cruce mensual de cartera (circularización), con la tesorería de regional de acuerdo con formato establecido por la Agencia Logística el cual es enviado por correo electrónico.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS

1. Realizar las entregas de los productos de acuerdo a las fichas técnicas contratadas, dentro del plazo de ejecución, lugares y en los tiempos requeridos, el cual podrá exigir, de acuerdo a la necesidad de la Entidad, de que el producto sea entregado en máximo 24 horas, cuando se presentan situaciones atípicas y/o máximo 48 horas en situaciones normales (tiempo sujeto a necesidad de la Entidad).
2. Mantener vigente la documentación del establecimiento de comercio, durante toda la ejecución del contrato y las prórrogas a que diera lugar, en caso de existir novedades deberá solicitar autorización a la entidad por medio del supervisor y acreditar igual documentación a la presentada en el presente proceso contractual.
3. Mantener vigente durante toda la ejecución del contrato y las prórrogas a que diera lugar, el vínculo comercial (si aplica) y la documentación sanitaria aportada con la oferta, en lo referente a PLANTA DE BENEFICIO Y/O DESPOSTE, en caso de existir novedades deberá solicitar autorización a la entidad por medio del supervisor y acreditar igual documentación a la presentada en el presente proceso contractual.
4. Tener la flexibilidad y la capacidad de reponer productos en caso que en el momento de la entrega se presente novedades (cantidad o calidad) con un plazo máximo de veinticuatro (24) horas.
5. Suministrar los congeladores requeridos por el supervisor por cada punto de entrega, con capacidad mínima de 500 litros los cuales deben ser entregados con la respectiva acta, en perfectas condiciones y deberá contar con etiqueta de marcación en la que se describan como mínimo el Número de contrato, productos a ser almacenados y el nombre del contratista. En caso que los refrigeradores no sean propiedad del contratista, deberá adjuntar certificación y/o acta de entrega del propietario al contratista y a su vez, el contratista elaborará acta de entrega individual por cada unidad de servicio de la Regional Suroccidente.
6. Entregar los productos en vehículos, que cuenten con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, con autorización sanitaria vigente y/o concepto técnico sanitario FAVORABLE, revisión técnico mecánica (Si aplica), SOAT, licencia de tránsito, a su vez, los conductores deberán demostrar aptitud para la manipulación de alimentos (concepto médico), todos los anteriores documentos deben de estar vigentes al momento de la entrega de los productos, igualmente allegar los datos relacionados con la descripción de los bienes (peso, embalaje, etc.), con el fin de remitir esta información a los comedores para garantizar el ingreso sin contratiempos y cumplir con las normas de seguridad de las Unidades Militares.
7. Entregar de manera mensual, (durante los tres primeros días del mes), copia de los resultados de los análisis (físico-químicos y microbiológicos) y controles de calidad realizados por lo menos uno (1) de los productos requeridos por los catering durante la ejecución del contrato, dichos resultados deberán ser expedidos por el laboratorio acreditado y deben cumplir con los parámetros exigidos en las fichas técnicas de los productos.
8. Garantizar disponibilidad de las personas a contactar para coordinar los pedidos, de acuerdo a lo certificado como requisito adicional de obligatorio cumplimiento junto

con la oferta, en caso que el contratista requiera el cambio de este personal, lo anterior debe ser informado al supervisor del contrato por medio de correo electrónico.

9. Allegar semanalmente relación de facturas que hacen parte de la ejecución del contrato para realizar el respectivo cruce con el supervisor del contrato.
10. Se deberá realizar acta de inicio de contrato entre supervisor y contratista.
11. A más tardar, el tercer día hábil siguiente a la suscripción del contrato, el contratista deberá presentar para validación de la Entidad Contratante, los contratos de proveeduría debidamente suscritos con los pequeños productores a través de los cuáles garantizará las compras locales correspondientes al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, condición que deberá ser verificada por el supervisor del contrato, estos contratos deberán estar vigentes durante la ejecución del contrato, en caso de cambio de productores (requisito pequeños productores), informar al supervisor y remitir los debidos soportes, además deberá entregar certificación que acredite que los productores con quienes suscribió el contrato de proveeduría, se encuentran inscritos en el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, conforme lo establece el artículo 2.20.1.1.2 del Decreto 248 de 2021.
12. Allegar certificación mensual del valor de las compras realizadas a los pequeños productores con la relación de los números de facturas u orden de compra.
13. El contratista deberá atender las visitas que la Agencia Logística Regional Suroccidente realice, que pueden ser en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato, a los centros de producción y almacenamiento y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos
14. El contratista debe garantizar que el personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
15. El contratista debe suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.
16. El contratista se obliga a cumplir con los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
17. Suministrar durante la ejecución del contrato, los productos ofertados con el certificado de inspección de INVIMA, en caso de que exista la necesidad de realizarse una renovación del concepto favorable el contratista informará por escrito al supervisor del contrato.
18. El contratista se compromete a dar estricto cumplimiento a la normatividad vigente de S.S.T y manuales.
19. Aportar facturas de compras locales realizadas a pequeños productores como mínimo del 30% del valor del contrato, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y Decreto Reglamentario 248 de 2021.

10.1 DEL CONTRATISTA - DEPENDE DEL OBJETO DEL CONTRATO

10.1.1. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales

10.1.2 Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato.
10.1.3 Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
10.1.4 Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
10.1.5 Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
*10.1.6 Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.*
10.1.7 Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
10.1.8 Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas en el SECOP II.
10.1.9 Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

10.2 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

10.2.1 Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.

10.2.2. Mantener la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA por intermedio del Supervisor.

10.2.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.

10.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

***CLÁUSULA DECIMA 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**: En aplicación del artículo 83 Y 84 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo de la funcionaria **T.D. RUBY ALEJANDRA MAYA (Técnico de Catering)** del área de abastecimientos de la mediante auto de nombramiento de supervisor y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas"-asignaciones para el seguimiento del contrato electrónico, y por conducto de éstos, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.*

***PARÁGRAFO**: para el caso de contratos de obra e interventoría, el supervisor debe realizar un seguimiento detallado al cumplimiento de los riesgos establecidos en la matriz de la cláusula quinta del presente documento; igual tarea, deberá cumplir frente al AIU, estipulado por el contratista en su oferta económica.*

***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,** está obligada a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contractual a través de la Supervisión, artículo 83 y 84de 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 SEPTIMA - 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 actuara 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*** *y el* ***CONTRATISTA****, ni entre la* ***AGENCIA LOGÍSTICA*** *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:*

19.1. 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*** *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.*

19.2 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*** *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 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 VIGESIMA – 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**, 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 pecuniaria 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** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.*

***CLÁUSULA VIGESIMA 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** 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** 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*** *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****, 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*** *los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la* ***AGENCIA LOGÍSTICA*** *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*** *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** 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**, 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** 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) hábiles días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de éste 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 SEPTIMA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO**: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato de obra 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 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*** *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 TRIGESIMA - 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:*

30.1. *Proceso de selección Abreviada Subasta Inversa Electrónica No.****014-014-2026****, junto con sus formularios y anexos.*
30.2. *Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°* ***5326 del 26 de febrero de 2026.***
30.3. *Oferta presentada por el* ***CONTRATISTA.***
30.4. *Registro presupuestal.*
30.5. *Garantía de cumplimiento.*
30.6. *Anexo No. 01*
30.7. *Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.*

CLÁUSULA TRIGESIMA PRIMERA - REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO*: el presente contrato es aprobado y firmado por las partes a través de la plataforma SECOP II.*

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

32.1. *Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la* ***AGENCIA LOGÍSTICA.***

32.2. *Registro presupuestal.*

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 las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.*

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

TC. (RA) JOSE ALEXANDER PEDRAZA DORADO
Director Regional Suroccidente

Firma del ***CONTRATISTA,***

ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO
C.C. No.16.511.170 de Buenaventura

Propietario de Establecimiento de Comercio AGROCARNES DEL PACIFICO BUENAVENTURA

NIT. 16.511.170-5

Elaboró: PD. Fredy Mauricio Reyes z
Cargo: Profesional de Defensa

Revisó: PD Abg. Diana María Osorio Zapata
Coordinadora de contratos Regional Suroccidente (E)

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA	REQUISITOS NORMATIVOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	**Bola de brazo de res**	200001636	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
2	**Bola de pierna de cerdo**	200001440	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
3	**Bola de pierna de res**	200001637	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
4	**Carne molida de res**	200001444	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
5	**Carne picada de res**	200001638	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO

6	**Hígado de res**	200001474	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
7	**Mondongo (callo)**	200001437	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
8	**Pecho de res**	200001686	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
9	**Sobrebarriga de res**	200001442	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
10	**Tocino carnudo de cerdo**	200001692	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
11	**Tocino de cerdo**	200001545	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
12	**Costilla de res**	200001458	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556,	KILO

			ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	
13	**Costilla de cerdo**	200001457	Ley 9/1979 – Decretos; Dec. 1500/2007, dec 1975/2019, dec 2016/2023 – Resoluciones Res. 5109/2005, res. 240/2013, res. 2690 de 2015, res. INVIMA 2019049081/2019, res. 810/2021 (modif. 2492/2022), res. 1407/2022, res. INVIMA 2024014710/2024; NTC 1325, ntc4271, ntc1556, ntc 1662, ntc1663; y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS QUE SE ANEXAN

NOTA 1. De acuerdo al análisis del comportamiento de la ejecución contractual de anteriores necesidades, se concluye la imposibilidad en la determinación de las cantidades a ser ejecutadas en el futuro negocio jurídico, teniendo en cuenta que existen variables de difícil oponibilidad en el marco de la planificación de las adquisiciones, tales variables se pueden condensar en, aumento o disminución de parte de soldados y alumnos, incorporaciones de personal, acuartelamiento y desacuartelamiento de tropas, concertación de menús y decisiones adoptadas en el seno del Ejercito Nacional y/o Ministerio de Defensa que impacten en el movimiento de tropas, razón por la cual, no es posible la determinación de cantidades exactas y/o aproximadas.

NOTA 2: Tener en cuenta los gramajes mencionados en las fichas técnicas que se publicarán en el actual proceso contractual de acuerdo con cada uno los elementos y/o productos relacionados en el cuadro anterior, dado que dichos productos serán los que se deben entregar durante la ejecución del contrato, los cuales fueron previamente pactados en el Menú convenido con las Unidades Militares de la Región Suroccidente.

FICHAS TECNICAS

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

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700/200002810.
	Clasificación	CARNE DE RES.
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fetal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin pegosidad, corte para asar, freír, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho, chata, bola de pierna, centro de pierna, cadera, bola, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6

Referencia Tabla de composición Alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

Parámetros	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2620 de 2016

	Requisitos Nutricionales	No Aplica.
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.

Continua Ficha Técnica de Producto... **CARNE DE RES PARA ASAR/ FREIR, PLANCHA**

		El sacrificio debe ser realizado en planta con Registro Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2013 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 2674 del 2013, Decreto 1925 de 2020 y Resolución 1995 2015049081 de 2015 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO.	Presentación del Producto	• SAP 2000001581 Lomo de brazo de res • SAP 2000001336 Bola de brazo de res • SAP 2000001704 Lomo de aguja de res • SAP 2000001580 Lomo ancho (chata) de res • SAP 2000001627 Bola de pierna de res • SAP 2000001781 Centro de pierna de res • SAP 2000001741 Cadera de res • SAP 2000001780 Bola de res Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional, se requerirá el producto así: • En presentación de mínimo 8 kilos con 48 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o. En presentación bolsa de mínimo 1 kilogramo, sin porciones. En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: • SAP 2000002810 Bola de pierna de res Kilo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada. Las porciones deben estar ordenadas, sin presencia de hielo o agua (sangre, etc.), o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 52,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (de ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 y 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte,

Continua Ficha Técnica de Producto ...	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA
	Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración y mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 5, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despresé y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, solicitan las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Cortes Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normas que aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "fibra de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2620 de 2015, toda vez que los requisitos finalmente aplican para los cortes así: Requisito / Valor: pH (a 20ºC) 5,3 – 6,1; Formol Negativo; Bases volátiles Máximo 30 mg/100 g. Parámetro / Mínimo / Máximo: Humedad % 65 70; Grasa % - 30; Proteína % 15 - Parámetro / Mínimo / Máximo: Coliformes fecales, NMP 10 100; Recuento Estafilococo coagulasa positivo 10² 10³; Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 10² 10³; Salmonella/25g Negativo PARÁMETROS / Mínimo / Máximo: Escherichia Coli (Genérico) - 100; ECOLI O157:H7 Ausencia; Salmonella UFC/25G Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como pluma, pelos, plásticos, vidrios, no comestibles, sebo y otros"... En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,3 x 38,1 x 5 aprox. Con tapa abatible (De Ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire), hasta de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "En Favorable con Requerimientos", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10ºC a -18ºC), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias, y dificultad de acceso. Este no deberá presentar picadura o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de incompatibilidad o adulteración o falsificación garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el titulado se retira "Calificación". Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP".
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-25 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTH, ya que los actuales se facturan por kilogramo y no por unidad. En clasificación se ajusta la información actual basados en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res". Se cambian requisitos fisicoquímicos: Parámetro / Mínimo / Máximo: Humedad % 65 70; Grasa % - 30; Proteína % 15 - Parámetro / Mínimo / Máximo: Humedad % 60 75; Grasa % - 30; Proteína g/100g 15 - Se adiciona referencia Tabla de [illegible] 2005 También debe cumplir con: Parámetro / Mínimo / Máximo: pH 5,4 6,1 En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así: ▪ El producto debe estar por porciones mínimas de 225 gramos; o ▪ En presentación pieza de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. SAP 205000426 Lomo de brazo de res; SAP 200001035 Bola de brazo de res; SAP 200000112 Bola de brazo Sello res; SAP 200001704 Lomo de aguja de res; SAP 200001374 Lomo de cabeza de res; SAP 200001642 Lomo ancho (chata) de res; SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res; SAP 200001637 Bola de pierna de res; SAP 200000568 Bola de pierna de res; SAP 200001703 Cadera de pierna de res; SAP 200001371 Cadera de pierna de res; SAP 200001641 Cadera de res; SAP 200001368 Cadera de res; SAP 200000700 Bola de res; SAP 200001370 Lomo de res; En descripción del producto se retira la palabra "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones vienen selladas al vacío, no abiertas". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10ºC a -18ºC), para los casos que requieran el

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

	Transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso, se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -18°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de material x Kg sin perforar". En condiciones de rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". Vida útil: "Producto congelado pedido en cajas selectadas, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C". En condiciones de Tarifa: "Si Favorable con requerimiento de autorización sanitaria de importación INVIMA". Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor debe contar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los productos se deben entregar siempre adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura requerida, transportados en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4.	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para ofertar en procesos contractuales dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en planta o frigorífico nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia los comentarios/ descripción por: carne adquirida de proveedores con: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5.	Se ajusta el grupo de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de control de alimentación y con lo anotado en los grupos de los ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6.	Se actualiza el numeral V-01, se actualizan los requisitos técnicos de acuerdo con lo establecido en la tabla de composición nutricional de 2018. Se retira el requisito: "Resolución 00 Ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Empacador / Comercializador" y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura requerida, transportados en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se ajusta y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se ajusta en un mismo ítem. Se retira "Con concepto sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud del lugar condiciones de Transporte y se reemplaza por: "Autorización Sanitaria vigente emitida por la autoridad territorial de salud del lugar de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y que haya entregado a la compañía certificada para ello", teniendo en cuenta la normatividad vigente: Se ajusta en: "Para el caso de las "CERTIFICACIONES Proveedor / Empacador / Comercializador" incluyendo la duda de Transporte: Cargue: "Se solicita a la solicitud de la certificación HACCP. Cambios realizados por JPMR Julio de 2021"
7.	Se ajustan los requerimientos relativos a Certificado HACCP aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.
8.	Se ajusta en el ítem de CERTIFICACIONES Proveedor / Empacador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por la Entidad frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP", para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares como equivalente certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos (deberá, empacador, empacadora, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no aplica) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificado HACCP: Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021
9.	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e identificación del planta y trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario Favorable para los vehículos transportadores de carne expedido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Empacador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se retira la obligatoriedad de presentar acta de inspección vigilancia y control con concepto favorable o favorable condicionado, de acuerdo a la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10.	En CERTIFICACIONES Proveedor / Empacador/ Comercializador se ajusta según el Decreto 2078 de 2021: En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2078. En CERTIFICACIONES Proveedor / Empacador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para establecimientos de categoría nacional (desposte) despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su otorgación o prórroga y cuando se mantengan las condiciones que la generaron, lo anterior según el decreto 2078". Cambios realizados por JPMR diciembre de 2021
11.	Especialista cambio FA-60-75 Se agrega nuevo ítem: "El proveedor debe entregar el producto con una vida útil mínima de treinta (30) días a partir de la fecha de entrega". Cambios realizados por JPMR Octubre de 2021
12.	Evitando código se incluye materiales SAP 200002810 Proveedor adjudicado producto se agrega texto con los materiales así: "El cual que se requiere compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002810 codigo alterno "Filete"

Continua Ficha Técnica de Producto.... **CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

	La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones especiales por necesidad del servicio, solicitadas por la región Caribe para atender protección. Ficha inicialmente creada por ECOL - Elaborada/Ajustada por DASF, 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase 1	Danary Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase 1	María Catalina Rodríguez González	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Cardona	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación & Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortés Badillero	23/05/2025	

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No: 03	Página 1 de 8		
		Fecha:	07	02	2025

PRODUCTO / NOMBRE:		CARNE PORCINA
REQUISITOS GENERALES	Código	20000170? / 20000168? / 20000145? / 20000170? / 20000144? / 20000170? / 20000170? / 20000145? / 20000154? / 20000169? / 20000150? / 20000187? / 20000168? / 20000078? / 20000280? / 20000281? / 20000281?
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas); incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del desposte se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo liso, Chuleta, Brazo, Pierna (cola de pierna, pata de pierna, centro de pierna), Todino, Costilla, Pezuña de cerdo.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Lomo	74,3	2,5	21,6
Brazo	74,4	3,8	20,3
Pierna / Perril	72,9	5,4	20,5
Carne Magra	71,3	6,0	21,4
Todino	10,8	85,8	2,9

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Cerdo	59,4	22,5	18,7	77

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal costilla Cerda

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PORCINA**

		pH: 5,4 – 6,1
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se tendrán en cuenta al análisis de laboratorio:

Parámetros	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g.	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica.
	Otras características del producto	La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar deberá ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, La Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019040881 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos según corte deben entregarse en presentación mínima de 5 Kg en el siguiente orden por porción: - **SAP 200001450 Chuleta:** porciones mínimo entre 150 a 170 gramos. - **SAP 200001452 Costilla:** porciones mínimo entre 150 a 170 gramos. - **SAP 200001545 Tocino:** 60 gr y 80 gr - **SAP 200001692 Tocineta cruda:** 60 gr y 80 gr - **SAP 200001503 Pezuña de cerdo:** 33 gr a 40 gr Dado el caso se entregue el producto así: - **SAP 200001707 Cabeza de lomo** - **SAP 200001682 Lomo limpio** - **SAP 200001705 Brazo** - **SAP 200001440 Bola de pierna** - **SAP 200001705 Bota de pierna** - **SAP 200001708 Centro de pierna**

Continua Ficha Técnica de Producto:	CARNE PORCINA
	-SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta. -SAP 200001668 Pernil de Cerdo En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos; o En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2,5 cm x 2,5 cm x 1,5 cm aproximadamente, similar a un cubo. En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18,7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr. En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: - SAP 200002799 lomo de cerdo * kilo. - SAP 200002800 pernil de cerdo * kilo - SAP 200002811 costilla de cerdo * kilo - SAP 200002812 pata de cerdo * kilo
Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, esto en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
Rótulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimos: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016, Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.

Continua Ficha Técnica de Producto...	CARNE PORCINA
	• El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. • El vehículo debe estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". • El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. • Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. Para producto refrigerado: al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarche o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. • Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte. • La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1.	Versión inicial de la ficha técnica de productos cárnicos porcinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), cabeza de res, lengua, riñones y corazón de res para todos los productos, las diferencias se describen en el nombre de los artículos pertinentes.
2	Se ajustaron los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2892 de 2015, bajo los cuales los requisitos vigentes aplican para los cárnicos así:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Volátil Total	30 mg/100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5M - 6.1

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	65	70
Grasa %	12	30
Proteína %	16	N

Continúa Ficha Técnica de Producto — **CARNE PORCINA**

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Cámara):	=	100
[illegible]	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el rotulado de cada unidad de este producto, se leerá "grasa" y se indicará: "Sello".
En el contenido se incluyen porciones por 30 gr en los cortes chuleta, pierna y tocino; debido a que estos son utilizados en la preparación de alimentos para regiones Antioquia Chocó.
En la presentación del producto se indicará: "o en cajas de cartón corrugado para empaque de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (de ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 kg. Cubiertas internas de tipo de empaque utilizado para la entrega de productos cárnicos."
En el ítem de condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos..." y "El vehículo deberá estar identificado en el exterior (publicidad) la placa "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de productos congelados (Chuleta, pierna, tocino) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso, cuya característica que indique que el producto ha presentado descongelación o que presenta cambio de composición, adulteración o falsificación, perjudicando la cadena de frío hasta el momento de entrega."
En el cubrelo se retira "Artículo 42°".
Se ajustan las certificaciones del Proveedor: "...Favorable con requerimientos sanitarios y Acta de inspección sanitaria aprobada por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA..." "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP"
Se actualiza el contenido al interior formato FR-PO-78 Versión 00.
Se solicita se actualicen teniendo en cuenta los puntos críticos en Sistema SAP y ETA, ya que los actuales se encuentran por liberación y/o por unidad.
Se ajusta la calificación basados en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".
Se agrega código SAP 200001632 Tocino de cerdo capado, SAP 200001670 Carne de Cerdo Pasa, SAP 200001588 Pernil de Cerdo.
Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad%	55	75
Grasa%	2	30
Proteína g/100g	18	

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad%	60	75
Grasa%		30
Proteína g/100g	16	

Se elimina referencia tabla de composición alimentos ICBF – 2015
Tambien debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5.4	6.1

En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se relacionan en SAP:
Se aclara: "... El producto debe estar por porciones mínimo de 125 gramos y:
"En presentación corte de mínimo 1 kilogramo, sin porciones" "Los retiro de cada código SAP: "125 gr" en los códigos
SAP 200001706 Costilla de cerdo
SAP 200001707 Chuleta de cerdo
SAP 200001708 Pierna de cerdo
SAP 200001709 Tocineta
SAP 200001710 Chuleta
SAP 200001706 Costilla
SAP 200001711 Pierna de cerdo
SAP 200001705 Solomo de cerdo
SAP 200001706 Centro de costilla
Se adiciona: "(Para producto congelado entregado en las siguientes porciones)" para dar claridad que los siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.
En la presentación del producto se agrega la condición: "refrigerado" se cambia la información, quedando de la siguiente manera: "Para efectos, se requiere el producto así:
En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos c/u.
...En presentación corte de mínimo 1 Kilogramo, sin porciones:
El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (de ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 kg. cubiertas internas de tipo de empaque y almacenamiento. Se adiciona "para producto refrigerado".
Se aclara: "Para el transporte se autoriza la entrega de producto congelado a (0°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso." y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -18°C a -12°C."
En el ítem de rotulado se adiciona: "...Para la 5 kg con 40 porciones de mínimo 125 gr.
...Para de mínimo 1 kg sin porciones."
En el rotulado se adiciona requisito: "La fecha(s) debe(n) contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".
Se aclara: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a partir de la fecha de entrega."
En calificación dice: "Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito: "Certificado tipo Grupal de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%."
Se aclara: "El proveedor podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan adquirido el producto a la temperatura establecida, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

Continua Ficha Técnica del Producto ... CARNE PORCINA

4	Dentro de los requisitos normativos se rerca para el transporte de alimentos y se adjunta Decreto 1975 de 2015 y Resolución Interna 20190490081 de 2019 "Se adopta procedimiento de vigilancia, Resolución de expedición de la certificación sanitaria de idoneidad y Acta de inspección Sanitaria vigente por MUNICIPIO para transporte de alimentos (vehículos) y personas (en condiciones para alimentos no poseen autorización sanitaria, dentro del marco del Decreto 1975 de 2015 y Resolución Interna 20190490081 de 2019. Se retira requisito contenido del Plan Gradual de Cumplimiento del Decreto 1500 al 100% de acuerdo al Decreto 1975 de 2015. Se retira decretado de sacrificio en plantas de beneficio nacional y se cambia por "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional del cual se validará con las Guías de movilización expedidas por el ICA". Los comercializadores deben contar con certificado de procedencia donde indica: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación; con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se actualiza el formato V.01 de acuerdo a las Unidades Alimentarias de acuerdo con la Resolución 2016 de Tabla de composición alimentaria (CAL – 2019). Se ajusta el gramaje correspondiente a la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se adiciona en la observación la cantidad en gramos que puede traer los cortes planos y corazón en forma de cubos. Se retira el siguiente ítem "CERTIFICACIONES Proveedor / Manipulador comercializador: vigente emitido por el ICA para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles, para los vehículos que transportan carne de cerdo" y se adiciona "Certificación sanitaria vigente emitida por la unidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016049081 de 2016 Art. 23 y demás normatividad vigente para tema". Se ajusta en el ítem de CERTIFICACIONES Proveedor / Manipulador Comercializador: el proveedor de la carne, transporte y beneficio y se excluye de la solicitud de la certificación HACCP. Cambio realizado por Julio de 2021.
7	Se ajusta los requerimientos, garantías y Certificación HACCP aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación, cambio realizado en Julio de 2021.
8	Se ajusta el requerimiento de CERTIFICACIONES Proveedor / Manipulador Comercializador, en relación a la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de certificación HACCP a las plantas Agentes Logísticos de Alimentos y Bebidas como consecuencia la certificación alterna HACCP a los proveedores de carne de bovino y porcino cerdo, un alimento de origen animal de alto riesgo (Peligroso), teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificado HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP emitido por un profesional competente o una certificador correspondiente a la Planta de Beneficio" Cambio realizado por Julio Septiembre de 2021
9	Se ajusta en REQUISITOS ESPECIFICOS el numeral de cada producto de 22 a 26 acorde con lo establecido en la Tabla de composición alimentaria (CAL – 2019). Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO el texto: En caso de costilla de cerdo planta de fileteado al requerimiento de la tabla indica del 10,7% y el 21% es para consumo cada porción debe contar con una calidad aproximada de entre 90 - 120 gr. Se ajustan el ítem de EMPAQUE cuando son cantidades cortas a solicitar como mínimo las de 5 semanas, toda la compra técnica, vinculación contractual con el establecimiento educativo del producto, condiciones de conservación e información que garantice la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto: Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deben garantizar la inocuidad del producto durante todo su recorrido, según el Decreto 2015/75. En CERTIFICACIONES Proveedor / Manipulador Comercializador se aclara: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP emitido por un profesional competente o una certificador correspondiente a la Planta de Beneficio, se aclaran los requerimientos referentes a Certificado HACCP, se agrega el texto: "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio nacional, exceptuando aquellas que exporten a países donde sea obligatorio dicho sistema. Para el caso de exportación, dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de expedición del mismo y estará sujeta a mantenimiento anual obligatorio". Lo anterior según el Decreto 2078 "Cambios realizados por Julio Septiembre de 2021"
10	Se incluye la variable PA-FO-25 "SI" En relación a la solicitud de incluir la variable "Cantidad" en el producto Carne de cerdo, Decreto 1975 de 2015 especifica en el numeral 3 del artículo 11 "Las canales de cerdo deben ser enfriadas a una temperatura interna igual o inferior a 7°C". Cambio realizado en Agosto 2021.
11	En ítem de observaciones incluye variables SAP 200002799/200002800/200002811/200002812 En presentación de producto se agregan las unidades de "Kilo" y "Unidad" "Proceso mixto (adquisición compra local por contingencia) y/o requerimiento de hacer uso de los saldos libres SAP 200002799 Bondiola cerdo x kilo SAP 200002800 pernil de cerdo x kilo SAP 200002811 costillas cerdo x kilo SAP 200002812 Pierna de cerdo x kilo La inclusión de los códigos mencionados anteriormente fueron creados en ambiente productivo por solicitud del área de compras solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SSOC. Cambios realizados por OASP 23/07/2025

Continua Ficha Técnica de Producto... **CARNE PORCINA**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez 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 Solarte 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	

Continua Ficha Técnica de Producto... **CARNE PORCINA**

HOMOLOGADO

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

PRODUCTO / NOMBRE		**CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**
REQUISITOS GENERALES	Código	20000163 / 20000144 / 20000796
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto:	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin baboseidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 (porción de carne y grasa).
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio.

CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigrasa de Res	62,6	15,1	21,5
Carne Semigrasa molida de Res	66,9	12,7	19,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018: Análisis Proximal Res.

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

Parámetros	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g		100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min Salud y Protección Social 2690 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica

Continúa Ficha Técnica de Producto — CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR

	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, hojas, plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o complete. El servicio debe ser realizado en planta o Frigorífico Nacional el cual cuente con los debidos certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109785, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1529 de 2019 y Resolución Invima 2019049981 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE Y EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del producto	SAP 20000139 Carne picada de las de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo; piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 2.5 cm en aproximadamente, similar a un cubo. SAP 20000144 Carne molida de las de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo; deben someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o 6 mm. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. Se requiere el producto en presentación picada o molida en bolsas de 1 kg o en presentaciones mínimo 1 kg de acuerdo a la solicitud de la Regional. En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente cuadro: SAP 20000296 carne de res molida x kilo, puede ser muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote o murillo; debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o 6 mm. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 2 kg o Bolsa 1 kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo y agua, sangre, aceites o sin rejas de madera empleada para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible y de ventilación lateral que permite la adecuada circulación del frío de alta, máximo de 25 kg. Para los productos que requieran transporte refrigerado, se podrá embalar en cajas de cartón (capacidad máxima de 25 kg).

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**

		y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 2109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto; condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria Vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y del cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 10 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador		El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.

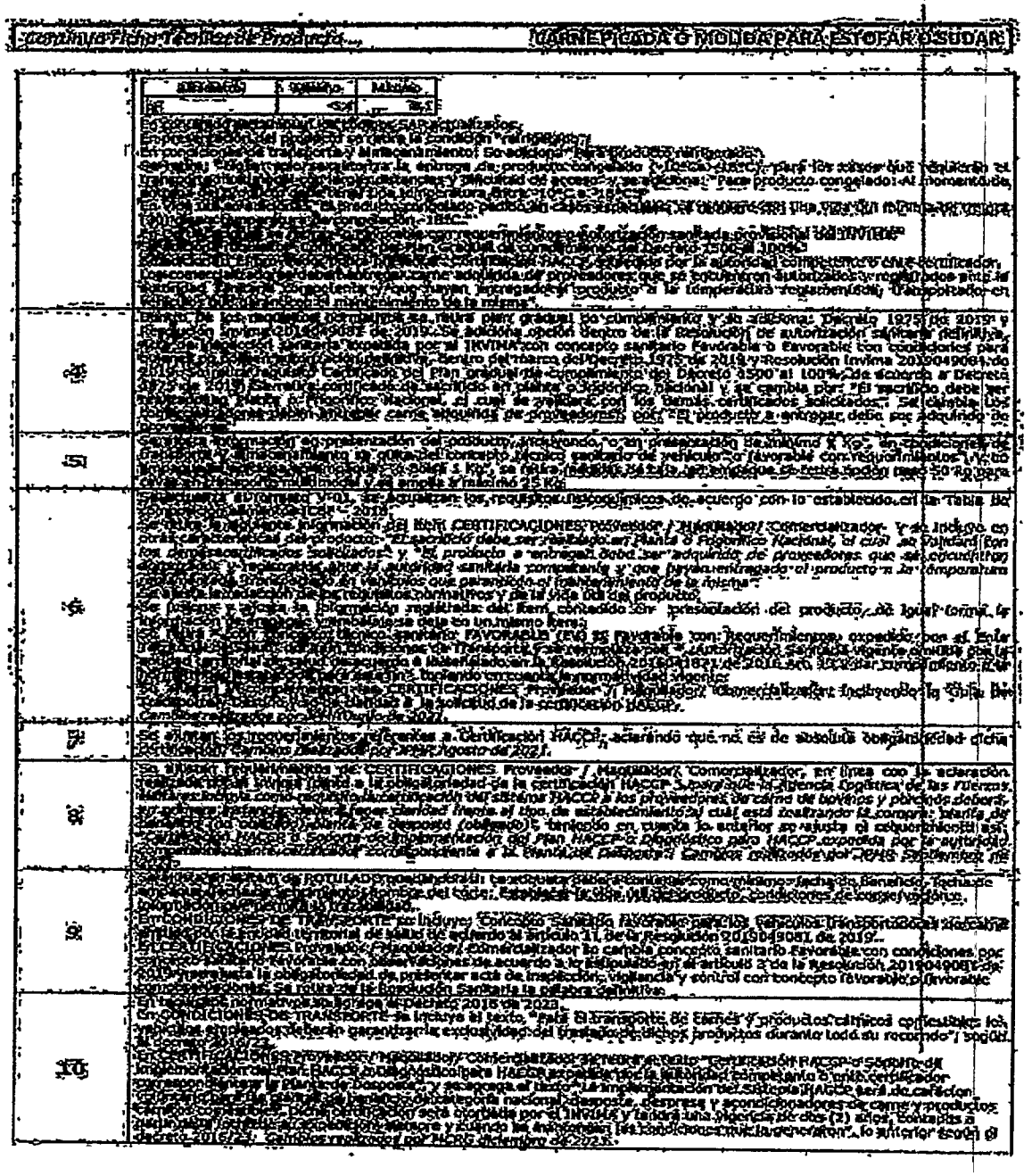
Continua Ficha Técnica de Producto:... **CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**

1	• La implementación del Sistema HASCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, despostes, despreses y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unificaron las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne (molida y picada) y carne molida: carne para estofar, o sudar de las piezas: pecho (carne) ahuchado, pecho, paletero, lagarto, morrillo, costilla y morrillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de res, toda vez que los requisitos técnicos y normatividad vigente aplica para todos los productos. Un solo producto bajo un mismo código de los cortes y descortes.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en la Resolución 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015. Toda vez que estos requisitos inicialmente aplican para los pescados así: Requisito: Valor; pH (a 20ºC): 5.4 – 6.1; Formol: Negativo; Bases volátiles: Máximo 30 mg/100 g. Parámetro: Mínimo, Máximo; Humedad %: 55, 70; Grasa %: -, 25; Proteína %: 15, -- Parámetro: Mínimo, Máximo; Escherichia Coli (Genérica): -, 100; E.Coli O157:H7: Ausencia, Ausencia; Salmonella OC/25g: Ausencia, Ausencia En el requisito de Otras características del producto de pedido: El corte debe estar libre de hueso (vértebra, costillas y pelvis), cartílago, nervios y "grasa" y la textura: El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, limpia pisotones, vísceras no comestibles, pelos y otros". En la presentación del producto es empacado en cajas de cartón corrugado para transporte de productos cárnicos de 37.3 y 38.7 x 8 aprox. con bolsa plástica (De polietileno) interna que permita la adecuada conservación del producto) máximo de 20 kg ", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte indicando: "... favorable con requerimientos..." "El vehículo debe estar equipado con un lugar visible con la frase" "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota que: 1500 se atiende la entrega de producto congelado (-10 °C a -18°C), para los casos que realicen el procedimiento multimodal con bajas distancias y ubicación de arcas, cada una cuenta con termógrafo calibrado que registra el procedimiento descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el producto desembarque" Esto cumpliendo con el Artículo 42°. Se ajustan los certificados del proveedor del "Autorización sanitaria definitiva y/o de importación expedida por el INVIMA con concepto favorable o favorable con requerimientos o Autoridad sanitaria competente del INVIMA" el proveedor debe presentar "Certificado HACCP". Se actualiza el Estándar de nuevo formato FA-PO-22 Versión 00. Los códigos se mantienen, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FINUX que se encuentran en validación del Ideam y no oficializado. Se ajusta la descripción base con la cual se crean los códigos en SAP, así: "CARNE DE RES PARA ESTOFAR O SUDAR". Se cambian requisitos fisicoquímicos: Parámetro: Mínimo, Máximo; Humedad %: 55, 70; Grasa %: -, 20; Proteína %: 15, -- Parámetro: Mínimo, Máximo; Humedad %: 60, 75; Grasa %: -, 30; Proteína g/100g: 15, -- Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con
3	



Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**

11	Se actualiza formato FA-FO-95 Se agrega unidad de medida 28 "gramos incluido. Solicitud 261 fecha: DEC/g. Cambios validado el 14/01/2026 por DASA
12	En item código asignado a material SAP 000002795 En presentación de producto se agregan texto con las características: "En caso que se requiera carne molida por tenderización o por textura del servicio hacer uso del siguiente código SAP 000002795 carne de res molida 1 kilo, puede ser muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo, cebo y semigrasa a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o 6mm. LA CARNE DEBE ESTAR MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%." La inclusión de los códigos son una alternativa para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitadas por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASA 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	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 Rodríguez	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 LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 03	Página 1 de 6		
		Fecha:	07	02	2025

PRODUCTO / NOMBRE		VISCERAS DE BOVINO
REQUISITOS GENERALES	Código	20000[illegible]4 / 20000[illegible]90 / 20000[illegible]27 / 20000[illegible]01/20000[illegible]06/20000[illegible]07.
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: Hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio.

CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Hígado de Res	69,7	4,5	20,4
Bofe de Res	79,4	2,5	16,6
Panza (Callo o mondongo) de RES	81,0	4,1	14,6

Referencia Tablas de composición alimentos ICBF 2018.

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARAMETRO	MINIMO	MAXIMO
pH	5,8	6,1

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

Parámetros	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente y que este en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura, blanda, firme, al

Continua Ficha Técnica de Producto — **VISCERAS DE BOVINO**

		fácil. La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: **SAP 20000001474 Higado:** Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional. **SAP 20000001590 Riñones (Bofe):** Bolsa mínimo 1 Kg **SAP 20000001437 Mondongo (callo, panza):** En trozos de pesaentre 5 a 10gr; en bolsa de mínimo 1 Kg. En caso que se requieran compras locales por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: **SAP 20000002801** higado/res * kilo: **SAP 20000002806** mondongo * kilo: **SAP 20000002807** bofe * kilo.
	Empaque y/o Embalaje:	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida degrado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada, sin presencia de hielo o agua sangre, etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible de ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal; se podrá embalar en cajas de hasta capacidad máxima de 28 Kg, y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado:	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4° C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10a -18°C).

Continúa Ficha Técnica de Producto ...	VISCERAS DE BOVINO
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 con el Decreto 2016 del 2023, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C. Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despreste y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025.**

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE BOVINO**

1

Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para asados o sudar de los cortes como: machacho, pecho, plateros, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos; las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.

2

Se retira de la descripción "cinta" toda vez que los productos cárnicos comestibles se ordenan de acuerdo a su naturaleza.
Se ajustaron los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2658 de 2015, toda vez que los requisitos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5,4 – 5,1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg/100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	155	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Totales NMP	100	1000
Escherichia coli (NMP/g)	100	1000
Recuento Staphylococcus aureus	100	1000
Salmonella	Ausencia	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (UFC/g)	-	100.
E.COLI O157:H7	Ausencia	
Salmonella spp/25g	Ausencia	

En el requisito de otras características del producto se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, pelo y otros...
En la presentación del producto se agregan "o en cajas de cartón corrugado para empaque de productos cárnicos de 57,2 ± 58,1 cm de ancho con tapa abatible (de ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) mínimo de 20 kg", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.
Se ajustan las condiciones del transporte incluyendo "...o Favorable con Requerimientos..." "El vehículo deberá estar identificado en una parte visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" al igual la hoja de vida" "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10ºC a -18ºC) y para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" "En no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación porque presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."
En el rotulado se retira "Fabricación".
Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...el proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.
Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FIN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".
Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %	-	30
Proteína g/100g	15	-

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015"
También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

3.

En otras características del producto se adicionan "Los productos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas en proceso de inspección".
En contenido y en presentación del producto se actualizan los códigos SAP.
En el contenido se actualiza condición "refrigerado".
En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona para producto congelado "
Se retira "Nota: Se debe analizar la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."
En condiciones de rotulado se adiciona "etiqueta donde contenga como mínimo: lote, peso neto, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación."
En vida útil se adiciona "El producto congelado podrá en casos especiales, se requiera con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."
En Certificaciones se agrega "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del

Continua Ficha Técnica de Producto... **VISCERAS DE BOVINO**

	INVIMA: Se adiciona requisito "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: El proveedor podrá presentar Certificación HACCP expedida por la autoridad competente a la solicitada. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en Vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049031 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva: Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario favorable o favorable con condiciones para quienes no posean autorización definitiva; dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049031 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
	Se actualiza parámetros para producto Hígado, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
	Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para hígado y mondongo en empaque se retira opción plan 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".
	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador - y se incluye en otras características del producto "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "...que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en Vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira del ítem Condiciones de Transporte "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE(FV) o favorable con requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2015043XX de 2016 Art. 13 y/o su cumplimiento a la normatividad establecida para el transporte teniendo en cuenta la normatividad vigente". Se ajusta y complementan los CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la guía de Transporte y basado en la claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de obligatoria exigencia dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del Sistema HACCP, a los proveedores de carnes bovinas o cárnicas cárnicas, en primera instancia, deberá tener cuidado frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Disposición para HACCP expedido por la autoridad competente o acta de verificación correspondiente a la Planta de Desposte". *Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.*
	Se ajusta las otras características del producto el textos La panza (callo) mondongo) no debe contener el hígado. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2015049031 de 2019) En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con Condiciones por Concepto Sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2015049031 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto: "para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido, según el Decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE BOVINO.**

	Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Despostе, y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, despostе, Bioseguro, y acondicionadores del cerdo y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se cumplan las condiciones que la sustentan, lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.
12	Se actualiza a versión PA-FO-75-V3. En caracteristicas fisicoquímicas se activa la unidad de medida en el parámetro Escherichia coli genérica UFC/g, de acuerdo a lo estipulado en la normatividad. Cambios realizados por: MCRG, marzo 2025.
13	En ítem código se incluye materiales SAP 200002807/200002808/200002807 En presentación de producto se agregan textos con materiales así: "En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002801 hígado de res x kilo SAP 200002806 mondongo x kilo SAP 200002807 bofe x kilo" La inclusión de los códigos 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 SGOL. Cambios realizados por DASR, 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danary Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia 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 Rodríguez	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 LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **6**		
		Fecha: **07**	**02**	**2025**	

PRODUCTO / NOMBRE:	**CARNE PARA ESTOFAR SUDAS**	
REQUISITOS GENERALES	Código	2000001688 / 2000001698 / 2000001639 / 2000001702 2800001202 / 2000001442 / 2000001445/2000002797/2000002808/2000002809
	Clasificación:	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin pegajosidad, corte para estofar sudas de pecho, falsete, muchacho, cogote, huello, sobrebarriga, morrillo; correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,8	5,7	21,8
Carne Semigrasa de Res	62,6	15,1	21,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
pH	5,4	6,2

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

Parámetros	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g.	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2620 de 2013

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional,

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR**

		el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido en proveedores que se encuentren autorizados y vigilados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan empacado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2015 y Resolución invima 2019044908 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001686 Pecho SAP 200001699 Falda SAP 200001620 Carnicosta de Res (Muchacho) SAP 200001702 Cogote SAP 200001703 Morillo SAP 200001442 Sobrebarriga SAP 200001445 Morrillo Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así: • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 150 gramos y, • En presentación pieza de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002797 carne morillo x desgrase x kilo SAP 200002798 carne de res x kilo SAP 200002799 sobrebarriga x kilo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de alta barrera y primer uso. El producto debe ser empacado en canastilla plastica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hilos o agua sangre, etc. y en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 37,2 x 28,1 x 8 aprox. con tapa abatible con ventilación lateral que permita la adecuada circulación del aire de hasta máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 kg) y hielo, garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación

Continua Ficha Técnica de Producto: **CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR**

	e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 8°C). El producto pedido en casos especiales) se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y Por cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al Artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES: Proveedor y Manipulador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, Desposte, Despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

Continua Ficha Técnica de Producto — **CARNE PARA ESTOFAR y SUDAR**

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO:
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Productos Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: Requisito: pH (a 20ºC) — Valor: 5.4 – 6.2 Requisito: Formol — Valor: Negativo Requisito: Bases volátiles — Valor: Máximo 30 mg/100 g. Parámetro: Humedad % — Mínimo: 65 — Máximo: 70 Parámetro: Grasa % — Mínimo: - — Máximo: 30 Parámetro: Proteína % — Mínimo: 15 — Máximo: - Parámetro: Coliformes Fecales NMP — Mínimo: 220 — Máximo: 1000 Parámetro: Recuento Estafilococo coagulasa positivo — Mínimo: 100 — Máximo: 1000 Parámetro: Recuento Esporas Clostridios Sulfito Reductor — Mínimo: 100 — Máximo: 1000 Parámetro: Salmonella — Mínimo: Negativo — Máximo: Negativo PARÁMETROS: Escherichia Coli (Genérica) — Mínimo: - — Máximo: 100 PARÁMETROS: E. Coli O157:H7 — Mínimo: Ausencia — Máximo: Ausencia PARÁMETROS: Salmonella UFC/25g — Mínimo: Ausencia — Máximo: Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como: piedras, trozos plásticos, viscosas no comestibles, sebo y otros". En la presentación del producto se agrega "en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 36 aproximadamente con tapa abatible (con ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 kg., debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos". Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo "...o Favorable con Requerimientos..." El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". Se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-18°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y difícil de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación y que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega". En el rotulado se retira "Artículo 42". Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA, con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". "El proveedor podrá presentar Certificación HACCP"
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato CA-FO-25 Versión 00. Los códigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos códigos del Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne bovina" a "carne de res". Parámetro: Humedad % — Mínimo: 65 — Máximo: 70 Parámetro: Grasa % — Mínimo: - — Máximo: 30 Parámetro: Proteína % — Mínimo: 15 — Máximo: - Parámetro: Humedad g/100g — Mínimo: 60 — Máximo: 75 Parámetro: Grasa g/100g — Mínimo: - — Máximo: 30 Parámetro: Proteína g/100g — Mínimo: 15 — Máximo: - Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2015 También Bebé cumplir con: Parámetro: pH — Mínimo: 5.4 — Máximo: 6.1 En requisitos microbiológicos se incluye información de donde se extraen los parámetros. En contenido neto se incluye información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así: El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr. a 1 Kg mínimo como se solicita desde la Regional. Se elimina código SAP 200001362 bolita de pecho ya que no se encuentran negociando y se adiciona código SAP 200001365 Muchacho. En presentación del producto se retira la palabra "aproximado". Se adiciona información "Dado el empaque recibirá el producto así:

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR**

	En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos; o En presentación por pieza de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar; En condiciones de transporte se modifica: "Se adicionar para producto refrigerado". Se retira "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C) para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso." y se adiciona: "Para producto congelado: El rompimiento de cadena del producto debe estar una temperatura entre -10°C a -18°C". En condiciones de empaque se adiciona: y bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado puede en casos específicos, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador". En comercializadores: Deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que haya entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	En el numeral de normativa se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario favorable o favorable con condiciones para plantas no poseen autorización definitiva) dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se retira la firma de los productos de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación con la especificación de las firmas descriptoras del ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se retira el formato V.03, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la ficha de composición alimentos CBS-2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES: *Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que haya entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garantice el mantenimiento de la misma".*
7	Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se incluyen y ajustan la información registrable del ítem contenido en el ítem presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se dejan en un solo ítem. Se retira: "con concepto sanitario sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por: "...Autorización Sanitaria vigente, emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 1 y 2 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se incluyen y complementan los CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Distribución de la calidad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JMH Junio de 2021.*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JMH Agosto de 2021.* Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada en el ítem referente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores que sean de interés y postulados deberá, en primera instancia, deberán tener avance frente al tipo de establecimiento en el cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedido por la autoridad competente o ente certificador con respectivos avances a la Fecha de Desposte". Cambios realizados por JMH Septiembre de 2021.*
9	Se ajustan el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con

Continua Ficha Técnica de Producto **CARNE PARA ESTOFAR/SUDAR**

	condiciones por concepto sanitario favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019043081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución: Sanidad la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de cárnicos y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Regulador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Despiece", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, despostes, desprese y actividades de faenas y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA, y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*
11	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3. En requisitos microbiológicos se incluye la unidad de medida en el parámetro Escherichia coli generico UFC/g, de acuerdo a lo estipulado en la normatividad. *Cambios realizados por MCRG, marzo 2025.*
12	En ítem código se incluye materiales SAP 200002797/200002808/200002809 En presentación de productos se agregan texto con los materiales así: "En caso que la referencia compre local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002797 carne molida y despique * kilo SAP 200002808 pecho de res * kilo SAP 200002809 sobrebarriga * kilo". La inclusión de los códigos son de uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 29/05/2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	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 Rodríguez	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 LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS .**	Código: PA-FO-25	
		Versión No. 03 / Página 1 de 5	
		Fecha: 02 / 02 / 2025	

PRODUCTO / NOMBRE		**COSTILLA DE RES**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000458 / SAP 20000798
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales: internos y externos, serrato ventral y porción torácica.

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

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g):	LIPIDOS (g/100g):	PROTEINA (g/100g):	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Res	58,6	28,3	13,1	28

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res.

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARAMETRO	MINIMO	MAXIMO
pH	5,4	6,1

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

Parámetros:	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de

Continua Ficha Técnica de Producto... **COSTILLA DE RES**

		res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validara con los demas certificados solicitados...
REQUISITOS NORMATIVOS:		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 2310 de 2013, Decreto 1375 de 2013 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del Producto	**SAP 200001358** Se requiere el producto en presentación de mínimo 6 kilos con 40 porciones entre 150 a 170 gramos (carne más hueso), una presentación poste de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar, según requerimiento de la Regional. Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 23% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción. **En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** **SAP 200002798** costilla de res *kilo
	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de tierra, agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible (de ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire). Máximo de 20Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (empacado máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la Vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (de a -18°C).

Continua Ficha Técnica de Producto... **COSTILLA DE RES**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 5, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 8°C Refrigerado. Para producto congelados: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable por observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

Continua Ficha Técnica de Producto... **COSTILLA DE RES**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos, Cerne Goolash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes chón, muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, bota y thurito, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, todo vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos con base en las resoluciones 2905 de 2007 y resolución 2680 de 2015, toda vez que los requisitos indicados aplican para los pescados así: Requisito: Valor pH (a 20ºC): 5.4 – 6.1 Formol: Negativa Bases volátiles: Máximo 30 mg/100 g. Parámetro: Mínimo: Máximo Humedad %: 55: 70: Grasa %: -: 30: Proteína %: 15: - Parámetro: Mínimo: Máximo Coliformes totales (UFC/g): 10: 100 Aerobios Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g): 10: 100 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor: 100: 1000 Salmonella/25g: Ausencia: Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira "ausencia de grasa" y se incluye: "sello" En la presentación del producto se agrega: "en cajas de cartón corrugado para empaque de productos cárnicos de 27,2 a 31,1 x o aprox. con tapa plástica. Con protección lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 30 Kg.", debido a que estos son los empaques utilizados para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...lo favorable con requerimientos..." el vehículo debe estar identificado en un lugar visible con la frase: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la vida útil a 180 días en almacenamiento congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Esto no deberá presentar: escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o pérdida de cadena de refrigeración, adulteración o falsificación, garantizando la calidad de los productos entregados." En el numeral se retira "Artículo 427" Se ajustan las calificaciones del proveedor así: "autorización sanitaria de planta y ante de inspección sanitaria emitida por el INVIMA con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP
3	Se actualiza el contenido nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FUR, ya que los actuales se trabajan por lote y no por unidad. Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "Carne Bovina" a "Carne de Res". El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio. Parámetro: Mínimo: Máximo Humedad al 100%: 60: 75 Grasa 100%: : 30 Proteína total: 15: Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe reportar el siguiente parámetro: Parámetro: Mínimo: Máximo pH: 5.5: 6.1 En otras características del producto se plantean: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas en el proceso de certificación. En contenido se cambian los códigos SAP actualizados. En presentación del producto se cambia la condición: "refrigerado". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "Para producto congelado". Se retira: "Nota: Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C)." Para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso y se adiciona: "Para producto congelado: Almacenado de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C". En condiciones de recepción se adiciona: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de alistamiento, region del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C". En certificados especiales se cambia: "Certificado veterinario de exportación emitido por el INVIMA". Se adiciona requisito y certificados: Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%". Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación BASC, expedida por la autoridad competente o similar". Los comercializadores deben entregar carne solo de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira: para efectos de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario favorable o favorable con condiciones para quienes no poseen autorización sanitaria. Marco del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1075 de 2019: Se retira certificado de sacrificio en planta zoofilica nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta de Beneficio Nacional, el cual acreditará con los demás certificados aplicables". Se cambia: Los comercializadores deben entregar carne solo de proveedores que: por "El producto a entregar debe ser adquirido de

Continua Ficha Técnica de Producto... **COSTILLA DE RES**

	proveedores.
5	Se detallan características de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los rangos descritos en el ítem contenido y presentación del producto.
6	Se indica la información del contenido neto del producto, en condiciones de transporte y almacenamiento, en kilogramo se toma como base 50 kg para cajas en transporte multimodal y se limita a máximo 25 Kg para concepto sanitario. Si el producto se indica "a granel" o "a granel con refrigeramiento" se indica medida de cajas.
7	Se adjunta al formato (FO) las normativas los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición nutricional (Res. 2013). Se indica el porcentaje de grasa en 15-17 gr y 150-170 gr teniendo en cuenta la porción y el peso. Se relaciona la información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Manipulador / Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los certificados emitidos por el proveedor, y el transporte debe ser realizado en vehículos refrigerados, herméticos y limpios, con concepto sanitario favorable, expedido por el INVIMA o la autoridad competente, la temperatura del producto debe ser mantenida entre 0°C y 4°C, durante el transporte y la entrega, para garantizar la inocuidad del producto, la temperatura del vehículo debe ser verificada antes de cargar el producto, y

Continua Ficha Técnica de Producto ... **COSTILLA DE RES**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos clase I	Ganery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia 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 Esquivel	23/05/2025	

***Nota**: El presente anexo, es aprobado y firmado por las partes a través de la plataforma SECOP II*

TC. (RA) JOSE ALEXANDER PEDRAZA DORADO

Director Regional Suroccidente

*Firma del **CONTRATISTA,***

ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO
C.C. No.16.511.170 de Buenaventura

Propietario de Establecimiento de Comercio AGROCARNES DEL PACIFICO BUENAVENTURA

NIT. 16.511.170-5

Elaboró: PD. Fredy Mauricio Reyes z
Cargo: Profesional de Defensa

Revisó: PD Abg. Diana María Osorio Zapata
Coordinadora de contratos Regional Suroccidente (E)