**Fecha: 01 de julio 2026**

**DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios**

**OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Amazonía**

## DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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

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

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

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

Contrato Interadministrativo **No. 013-00-A-COFAC-DILOS-2026** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION DIARIA PARA EL PERSONAL DE ALFEREZ, CADETES, DISTINGUIDOS, ALUMNOS, SOLDADOS PROFESIONALES Y SOLDADOS DE AVIACION DE LA FAC, CONFORME A LA FICHA TECNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.

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

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

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

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

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

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, es indispensable adelantar un proceso de mínima cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 Numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.1.6.2. Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015 y Resolución interna No. 0026 del 06 de enero de 2026, por la cual se fijan las cuantías para contratar durante el año 2026 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares; Así como la debida autorización para adelantar el proceso acorde al manual de contratación, mediante memorando N° 2026130000127183 del 10 de junio del 2026.

## ANTECEDENTES

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

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

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

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

Contrato Interadministrativo **No. 013-00-A-COFAC-DILOS-2026** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION DIARIA PARA EL PERSONAL DE ALFEREZ, CADETES, DISTINGUIDOS, ALUMNOS, SOLDADOS PROFESIONALES Y SOLDADOS DE AVIACION DE LA FAC, CONFORME A LA FICHA TECNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.

## ADQUISICIONES ANTERIORES.

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

| No. Proceso | No. Contrato | Observaciones al Desarrollo de la ejecución |
|---|---|---|
| Selección de Mínima Cuantía No. 006-007-2025 | Contrato De Suministro No. 006-001-2025 | Se ejecutó a satisfacción |
| Selección de Mínima Cuantía No. 006-058-2025 | Contrato De Suministro No. 006-043-2025 | Se ejecutó a satisfacción |
| Selección de Mínima Cuantía No. 006-004-2026 | Contrato De Suministro No. 006-002-2026 | Se está ejecutando a satisfacción |

## OBJETO A CONTRATAR

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

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

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

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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

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

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

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

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

## CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

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

**A. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:**

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

**B. Transporte Especial:**

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

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

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

El futuro contratista **(persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura)** DEBE acreditar un establecimiento de comercio mediante el Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, en donde ejecutarán las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección (Suministro de aderezos, bocadillos veleños, maíz peto y arepas). Con el fin de garantizar el suministro ininterrumpido de los productos relacionados con el objeto del presente proceso de selección.

Dado los riesgos ya tipificados por la Entidad como bloqueos de vías, derrumbes, paros, entre otros, el establecimiento de comercio debe contar con un domicilio en Florencia –Caquetá.

**Este requisito se realiza teniendo en cuenta que el 70% de las unidades de catering que administra la regional, se encuentran ubicadas y/o se abastecen en el municipio de Florencia Caquetá; así como la inmediatez y capacidad de respuesta a nuestra operatividad, la cual depende de los partes de personal de las fuerzas para el comedor de tropa o unidad de catering que administra la regional.**

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

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

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, la respectiva acta de inspección sanitaria LEGIBLE emitida por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA)**,** del establecimiento de comercio la cual deberán allegarse con ***concepto favorable o Con Requerimiento*** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor)**,** es decir que, acrediten que el *establecimiento del productor y/o fabricante, o comercializador cumple con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia,* la cual no debe superar los 12 meses de su expedición.

**NOTA 1:** Debe anexarse al cumplimiento de este requisito CERTIFICACION (Formulario No.6), en la cual se manifieste de manera expresa **la calidad en la que se actúa**, es decir, *productor y/o Comercializador o Distribuidor*.

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

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

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

**NOTA 5:** El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria **DEBE** allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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

**Adicional a ello debe anexar** junto con este requisito:

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

las vías públicas y privadas del país.
3. Licencia de tránsito del vehículo (Tarjeta de Propiedad).
4. Contrato de arrendamiento, si aplica.

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

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

**F. Educación y capacitación de los manipuladores de alimentos**

De conformidad con el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, el oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta:

- Certificado de higiene y manipulación de alimentos y/o listados de asistencias a capacitaciones, con fecha de expedición dentro de los 12 meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, de mínimo dos operarios involucrados en el área de proceso de producción y/o distribución.

- Plan de capacitación continuo-permanente y/o cronograma de capacitación para el personal manipulador de alimentos, de acuerdo con lo establecido en el **Artículo 13. Plan de capacitación de la resolución 2674 de 2013.** La fecha de actualización de dichos documentos no debe ser superior a un año.

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

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica no mayor a doce meses de expedición de su personal manipulador, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

**Nota:** El oferente debe allegar documento mediante el cual manifieste las funciones del personal manipulador involucrado en el proceso (producción, distribución, conductores etc). El total de las certificaciones de aptitud medida aportadas deben coincidir con la totalidad del personal reportado en este documento.

**H. Plan Estratégico De Seguridad Vial**

En cumplimiento de la Ley 1503 de 2011 (artículo 12), el Decreto 1079 de 2015 (Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte), y, de manera fundamental, la Resolución 20223040040595 de 2022 del Ministerio de Transporte, el proponente deberá adjuntar a su propuesta los siguientes requisitos, dependiendo del nivel de implementación de su PESV (Básico, Estándar o Avanzado), y si está o no obligado legalmente a implementar su propio PESV, que se pueden evidenciar en la tabla 1.Resumen Grupos PESV en función de la misionalidad y tamaño de la organización.

| NIVEL DE DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL PESV | | MISIONALIDAD DE LA ORGANIZACIÓN | |
|---|---|---|---|
| | | 1. Empresas dedicadas a la prestación del servicio de Transporte Terrestre Automotor | 2. Organizaciones dedicadas a actividad diferente al Transporte |
| TAMAÑO DE LA ORGANIZACIÓN | 1. Básico | Entre 11 y 19 vehículos o entre 2 y 19 conductores, | Entre 11 y 49 vehículos o entre 2 y 49 conductores, |
| | 2. Estándar | Entre 20 y 50 vehículos o entre 20 y 50 conductores, | Entre 50 y 100 vehículos o entre 50 y 100 conductores, |
| | 3. Avanzado | Más de 50 vehículos o más de 50 conductores, | Más de 100 vehículos o más de 100 conductores, |

**Tabla 1**

**A. Si el proponente debe implementar y ejecutar el Plan Estratégico de Seguridad Vial - PESV según la Resolución.**

- Carta donde certifique el nivel del diseño e implementación (Básico, Estándar o Avanzado) del Plan Estratégico de Seguridad Vial (Res. 40595/ 22) firmada por el representante legal. (El Plan PESV se debe actualizar anual)
- Resultados de la última auditoría realizada al Plan Estratégico de Seguridad Vial con su correspondiente plan de acción.
- Radicación ante la entidad competente: Si eres una empresa dedicada a la prestación del servicio de transporte terrestre automotor, se solicitará el soporte de cargue en el sistema SISI/PESV de la Superintendencia de Transporte.
- Listado o matriz de vehículos que estarán prestando el servicio, donde se evidencie como mínimo: Placa de vehículos, modelo, registros de revisión técnico-mecánica y de gases (fecha de realización, fecha de vencimiento) registro de fechas de adquisición y vencimiento del SOAT de los vehículos.

**B. Si el proponente NO debe implementar y ejecutar el Plan Estratégico de Seguridad Vial - PESV según la Resolución.**

a. Carta donde certifique que NO requieren implementar el Plan Estratégico de Seguridad Vial (Res. 40595/ 22) firmada por el representante legal.

**I. Plan de Saneamiento.**

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

**j. Certificación SG-SST:**

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

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

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

**Nota:** Se aclara que la certificación expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE.

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

**N/A**

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

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

- **Ley 9ª. de 1979** *Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias.*
- **Decreto 2078 de 2012** *Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA - y se determinan sus funciones.*
- **Decreto 3075 de 1997** *Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979*
- **Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015** *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*
- **Resolución No. 5109 de 2005, emitida por el Ministerio de Protección Social** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*
- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de*

*las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*

- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.*

- **Decreto 1282 de 2016** *Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.*

- **Ley 2277 de 2022,** en el Título V denominado "Impuestos Saludables", se establecieron impuestos a las bebidas ultraprocesadas azucaradas y a los productos comestibles ultraprocesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas.

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

## EXPERIENCIA REQUERIDA

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

1. **Acreditación de la experiencia en el sector público:** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de máximo DOS (02) contratos debidamente firmados, y ejecutados en su totalidad (no en ejecución) y las actas de liquidación de los mismos debidamente firmadas, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($75.000.000,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

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

2. **Acreditación de la experiencia en el sector privado:** Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de máximo dos (02) certificados debidamente firmados de un contrato ejecutado en tu totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($75.000.000,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

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

**A. Información:**

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

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

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

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

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

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

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

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

**CRITERIO DIFERENCIAL PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS**

En cumplimiento a lo establecido en EL Decreto 1860 de 2021, en concreto a lo relacionado con el artículo 2.2.1.2.4.2.18, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares revisó cada uno de

los criterios diferenciales para impulsar la participación de las MIPYME y para la presente contratación se establece como condición diferencial habilitante el número de contratos para la acreditación de la experiencia, ya que por medio de esta condición la Entidad busca dar garantías para que las Mipyme participen en el presente proceso con la posibilidad de acreditar la experiencia con una cantidad mayor de las solicitadas a los demás proponentes.
Criterio de experiencia diferencial para mipymes en aplicación al Decreto 1860 del 24 diciembre de 2021:

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

1. **Acreditación de la experiencia en el sector público:** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de máximo tres (03) contratos debidamente firmados, y ejecutados en su totalidad (no en ejecución) y las actas de liquidación de los mismos debidamente firmadas, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($75.000.000,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

   Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

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

2. **Acreditación de la experiencia en el sector privado:** Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de máximo tres (03) certificados debidamente firmados de un contrato ejecutado en tu totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, que sumen un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección **($75.000.000,00)** y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

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

   **Información:**

   - Nombre o razón social del contratista, dirección y teléfonos.
   - Nombre o razón social del contratante, dirección y teléfonos.
   - Objeto del contrato.
   - Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato (día, mes, año).
   - Indicación del cumplimiento a satisfacción por parte de la empresa contratante, que podrá ser confrontada por la Entidad, o solicitado en caso de que lo considere

necesario, por no estar especificada la calidad del cumplimiento en el certificado de que se trate. *No se tendrán en cuenta las certificaciones en las cuales se indique que el cumplimiento es regular, malo, deficiente o similar.*

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

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

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

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

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

***Departamento del Caquetá***

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

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

***Departamento del Putumayo***

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

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

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

## PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será hasta **el 31 de diciembre de 2026** el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

## PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado para el presente proceso de selección corresponde a la suma de ***SETENTA Y CINCO MILLONES PESOS M/CTE. ($75.000.000,00),*** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

Rubro presupuestal que se afecta con la contratación:

| DEPENDENCIA DE AFECTACION | RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL) | DESCRIPCION DEL RUBRO | VALOR |
|---|---|---|---|
| VIVCOM VIVERES COMEDORES | A-05-01-01-002-003 | PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS | $ 75.000.000,00 |

## FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los ***treinta (30) días*** siguientes a la correspondiente facturación,

previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

**A cargo del contratista:**

**a.** Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

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

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

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

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

**A cargo del supervisor del contrato:**

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

**Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:**

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

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

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

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Tipo de cuenta (Ahorros o corriente).

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, deberá radicar por escrito ante la **supervisión** la certificación bancaria actualizada (no mayor a 30 días de expedición). Dicha comunicación deberá presentarse, como mínimo, con diez (10) días hábiles de antelación a la radicación de facturas, con el fin de garantizar la actualización oportuna en el sistema financiero de la Entidad.

**NOTA 3:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

## OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

**Obligaciones Generales:**

**a.** Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de

2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

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

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

**d.** Enviar vía correo electrónico los primeros siete (07) días de cada mes al supervisor del contrato, la Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales y la Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales expedidas por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley anexando su tarjeta profesional y antecedentes actualizados expedidos por la junta central de contadores, o en su defecto firmadas por el representante legal; igualmente la planilla de pago de seguridad social y parafiscales tanto de la empresa como del representante legal y/o contratista.

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

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

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

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

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

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

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

**l.** Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la

suscripción y ejecución del contrato.

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

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

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

**p.** Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.

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

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

**s.** Acatar las instrucciones del supervisor del contrato.

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

**u.** Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

**v.** Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

**w.** Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

**Obligaciones Específicas:**

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

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

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

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

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

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

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

**h.** Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.

**i.** Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.

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

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

- **Dotación Inicial:** El contratista deberá dotar a cada punto de entrega (comedores de tropa) con el número suficiente de canastillas para garantizar que el 100% de los productos entregados permanezcan debidamente organizados, aireados y protegidos del contacto con el suelo, cumpliendo con las normas de Inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- **Esquema de Rotación:** El contratista dejará las canastillas cargadas con el producto y solo podrá retirar las canastillas vacías del despacho anterior. En ningún caso el punto de entrega podrá quedar desprovisto de canastillas mientras existan productos pendientes por consumir.
- **Responsabilidad por Riesgo:** Las canastillas permanecen bajo la propiedad del contratista. No obstante, el personal del punto de entrega velará por su cuidado

básico. Si bien están en custodia del punto de entrega, el contratista asume el riesgo de pérdida o daño como parte de su operación logística, a menos que se demuestre un mal uso evidente por parte del personal de la Entidad.

- **Higiene y desinfección:** El contratista garantiza que cada canastilla que ingrese al punto de entrega ha sido sometida a un proceso previo de lavado y desinfección profunda. No se permitirá el ingreso de recipientes con residuos orgánicos, suciedad o plagas de despachos anteriores.
- **Identificación:** Todas las canastillas deberán estar marcadas de forma indeleble con el nombre o logo del contratista para facilitar su inventario y diferenciarlas de los activos propios de la Entidad y de otros contratistas.
- **Disposición Final:** Una vez terminada la vigencia del contrato y cumplido el último ciclo de consumo, el contratista dispondrá de un término de 15 días hábiles para retirar la totalidad de las canastillas de los puntos de entrega. Transcurrido este tiempo, la Entidad no se hará responsable por la pérdida o daño de los elementos no retirado.

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

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

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

## RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

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

| N | Clase | Fuente | Etapa | Tipo | Descripción | Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento | Probabilidad | Impacto | Valoración del Riesgo | Categoría | ¿A Quién Se Le Asigna? | Tratamiento/Control A Ser Implementado | Impacto Después Del Tratamiento | | | | ¿Afecta La Ejecución Del Contrato? | Responsable Implementar El Tratamiento | Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento | Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento | Monitoreo Y Revisión | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | Probabilidad | Impacto | Valoración | Categoría | | | | | ¿Cómo Se Realiza El Monitoreo? | Periodicidad |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | General | Interno | Selección | Operacional | No existen oferentes habilitados para el proceso de selección | Declaratoria del desierta del proceso de selección | 3 | 5 | 8 | Alto | ALFM | Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector | 2 | 5 | 7 | Alto | Si | ALFM | Desde la estructuración | En la Adjudicación | Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes | Durante la estructuración del proceso |
| 2 | General | Externo | Ejecución | Económico | Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista | Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM | 3 | 3 | 6 | Alto | Contratista-ALFM | Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales | 1 | 1 | 2 | Bajo | No | ALFM- Contratista | A Partir De La Suscripción Del Contrato | Durante la ejecución | Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía | Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar |
| 3 | Específico | Externo | Ejecución | Operacional | Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto | Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento | 4 | 5 | 9 | Extremo | Contratista | Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial | 3 | 3 | 6 | Alto | Si | Alfm - Contratista | A Partir De La Suscripción Del Contrato | Durante la ejecución | Verificación De La Información Por Medios De Comunicación | En el momento en que ocurra |
| 4 | Específico | Externo | Planeación /Selección/ Contratación/Ejecución | Económico | No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta | Desequilibrio económico | 3 | 4 | 6 | ALTO | Contratista | Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos | 2 | 3 | 5 | ALTO | Si | Contratista | Desde la estructuración | En la Adjudicación | Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes | Durante el término de evaluación |
| 5 | General | Externo | Ejecución | Operacional | Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones | Incumplimiento del Objeto Contractual | 3 | 3 | 6 | Alto | Contratista | Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato | 2 | 3 | 5 | Medio | Si | Supervisor | A Partir De La Suscripción Del Contrato | En la adjudicación | Informe De Supervisión | Mensual |
| 6 | Específico | Interno | Ejecución | Operacional | Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica , intoxicación de los consumidores | Cumplimiento defectuoso del contrato | 3 | 4 | 7 | Alto | Contratista | Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos | 2 | 2 | 4 | Bajo | Si | Contratista – supervisor | Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato | Con la terminación del contrato. | Por parte del contratista cada vez que realice el suministro<br>Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro | Cada que efectúe el suministro |
| 7 | General | Interno | Ejecución | Operacional | Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega | Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores | 4 | 3 | 7 | Alto | Contratista – ALFM | Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 12 horas | 2 | 2 | 4 | Bajo | Si | Contratista – Supervisor | A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato | En la adjudicación | Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondi | Cada vez que se solicite el suministro |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ente Por parte de la ALFM a través de su supervisor, solicitando en los plazos establecidos | |

## RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

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

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

| Tipo de riesgo | Amparos exigibles | Cobertura |
|---|---|---|
| Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado.<br>Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado. | Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato | Valor asegurado: Veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato.<br><br>Con una vigencia igual a la ejecución del contrato, de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más; Contados desde la firma del contrato. |
| Mala calidad y el correcto funcionamiento de los bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato. | Calidad del bien | Valor asegurado: Veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato.<br><br>Con una vigencia igual a la ejecución del contrato de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más; Contados desde la firma del contrato. |
| Perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. | Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales | Valor asegurado: Cinco (5%) sobre el valor total del contrato.<br><br>Con una vigencia por el término del contrato y tres (3) años más; Contados desde la firma del contrato. |

## ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

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

**INSPECCIONES:**

| CANTIDAD | FECHA | LUGAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| N/A | N/A | N/A | N/A |

**AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:**

| CANTIDAD | FECHA | LUGAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| N/A | N/A | N/A | N/A |

## INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

| | | |
|---|---|---|
| Comité estructurador Técnico | Nombre | Cargo |
| | Cont. Pub. Ana Isabel Pérez Arias | Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios |

| | | |
|---|---|---|
| Comités Evaluadores Técnico | Nombre | Cargo |
| | Cont. Pub. Alejandro Figueroa Losada | Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Supervisor | Nombre | Cargo | Cedula | Teléfono |
| | Adm. Emp. Luis Alberto Montealegre Castro | TASD Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios | 1.014.237.586 | 3105736620 |

## ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

**Tabla 1.**
***Anexos adicionales***

| 1. PLAN ANUAL DE AQUISICIONES | MARCAR CON X ANEXO ADICIONAL |
|---|---|
| Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión.<br><br>No. Solicitud de Pedido de SAP | **X**<br><br>400010269 |
| **2. OBRAS Y MANTENIMIENTO** | |
| Diseños actualizados, revisados y aprobados<br>Licencias<br>Permisos Ambientales<br>Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) | |
| **3. VIVERES FRESCOS Y SECOS**<br>Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas<br>Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) | **x** |

| | |
|---|---|
| | |
| **4. COMBUSTIBLES** | |
| Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas<br>Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo<br>(Si aplica) | |
| **5. OTROS BIENES /SERVICIOS** | |
| Fichas técnicas (si aplica)<br>Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo<br>(Si aplica<br>Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación. | **x** |

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

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

| **ELABORÓ.** | **APROBÓ** |
|---|---|
| **NOMBRE:** Con. Pub. ANA ISABEL PÉREZ ARIAS | **NOMBRE:** Adm. Emp. CARLOS EDUARDO GASCA FUENTES |
| **CARGO:**<br>TASD. ABASTECIMIENTOS, BNS. Y SERV. | **CARGO:** COORDINADOR DE ABASTECIMIENTOS BNS. Y SERV. |
| **FIRMA:**<br><br>**ORIGINAL FIRMADO** | **FIRMA DE APROBACIÓN:**<br><br>**ORIGINAL FIRMADO** |

## ANEXO
# AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS** |
| 1 | Versión Inicial |

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

| | |
|---|---|
| **2** | Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maíz Amarillo con queso". Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes.<br>Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados.<br>Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002".<br>Se ajustan y complementan Otras características del producto.<br>Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013".<br>Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP.<br>Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje.<br>Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona *"Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y* Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.<br>*Cambios realizados por JPMR /Abr 2021* |
| **3** | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En clasificación se cambia de panadería a arepas.<br>En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002<br>**Ítem Evaluado** — **Requisito**<br>Recuento de aerobios mesofilos UFC/g — <10000<br>Recuentos de Coliformes UFC/g — <3<br>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g — <3<br>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g — <100<br>Recuento de Bacillus Cereus UFC/g — <100<br>Detección de Escherichia Coli/g — Ausencia<br>Detección de Salmonella/25 g — Ausencia<br>Y se incluyen los Requisitos Microbiológicos de la Resolución 1407 de 2022 según item 7,1 Arepa.<br>**REQUISITO** — **n** — **c** — **m** — **M**<br>Mohos (20) y levaduras — 5 — 2 — $10^3$ ufc/g — $3x10^3$ ufc/g<br>Escherichia coli — 5 — 0 — < 10 ufc/g — ---<br>Staphylococcus coagulasa positiva (20) — 5 — 2 — < $10^2$ ufc/g — $10^3$ ufc/g<br>Bacillus Cereus — 5 — 2 — $3x10^2$ ufc/g — $10^3$ ufc/g<br>(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso<br>Se retiran los requisitos nutricionales teniendo en cuenta que el aporte es declarado por cada fabricante y en cumplimiento de la normatividad sanitaria.<br>En Otras características del producto se incluye el texto: "Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C. y se retira el texto "El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.<br>En Requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.<br>Rotulo se retira el texto Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote. Y se incluye el texto: "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición."<br>En empaque y embalaje se incluye el texto "Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario x 10 unidades de producto y se retira el texto: "El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto x 10 unidades de producto."<br>En vida útil del producto se amplia de dos a cinco días.<br>De acuerdo a la versión PA-FO-75 Versión 03 se dejan solamente las condiciones de transporte.<br>En certificaciones se incluyen los requisitos: Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, y Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, agosto de 2025.* |

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

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

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

# AREPA CON QUESO

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

| | | |
|---|---|---|
| **PRODUCTO / NOMBRE** | | **AREPA CON QUESO** |
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 20000044 / SAP 200001717 / SAP 200001715 |
| | Clasificación | AREPAS |
| | Descripción del Producto | El producto es una masa de maíz blanco o amarillo enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (Asado) |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco o amarillo, agua, queso doble crema, mantequilla y sal. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho.<br>El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado.<br><br>Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Por unidad de producto con peso neto mínimo de 100 g.<br>SAP 200001717 Arepa con Queso<br>SAP 200001715 Arepa de Maíz Amarillo con Queso |

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

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

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

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

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)



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

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

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

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

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

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

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

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio deterioro y/o humedad. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.<br>• Concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. |
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **DICIEMBRE DE 2021** |

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

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 30 NOV 2021 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rosa Mary Enciso Melo | 06 DIC 2021 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 06 DIC 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez | 06 DIC 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 06 DIC 2021 | |

# MIEL EN SOBRE

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **MIEL EN SOBRE** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001779 |
| | Clasificación | Confitería |
| | Descripción del Producto | Solución Acuosa, viscosa, ligeramente dulce, de incolora o traslucida a ligeramente amarilla, miscible al calentar en todas las proporciones con agua, concentrada y clarificada de sacáridos, obtenida por la hidrolisis parcial de almidón alimenticio y/o inulina, a través de ácidos y/o enzimas grado alimenticio. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Azúcar, glucosa, sabor artificial, miel de abejas, regulador de acidez, acidulante, conservantes, los aditivos e ingredientes deben ser permitidos por la legislación nacional vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | **Requisitos** / **Jarabe de glucosa**<br>Equivalente de dextrosa (DE), en % — 20 – 70<br>Sólidos totales, en % — 70 - 90<br>pH — 4,0 – 6,0<br>Almidón cualitativo — Negativo<br>Humedad, en % — 10-30<br>Requisitos fisicoquímicos – NTC 610 |
| | Requisitos Microbiológicos | **Microorganismos** / **m**<br>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g — 5 000<br>NMP coliformes fecales/g — <3<br>Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g — 500<br>Detección de *Salmonella* / 25 g — 0<br>Requisitos microbiológicos – NTC 610 |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El jarabe de glucosa debe estar exento de materias objetables o extrañas, debe cumplir con los limites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la normatividad vigente.<br>Metales pesados (expresados como plomo), en mg/kg (ppm) — Máximo 5<br>Arsénico, en mg/kg (ppm) — Máximo 1<br>Plomo, en mg/kg (ppm) — Máximo 0.5 |
| | Contenido | El producto debe contener peso neto mínimo 8 gramos. |
| | Requisitos Normativos | Resolución Ministerio de Salud y protección Social 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 610 |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Bolsas de mínimo 100 unidades. |

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **00** | Página 2 de 2 | | |
| | | Fecha: | **12** | **07** | **2018** |

| | | |
|---|---|---|
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.<br>Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | Empaque flexible conformado con un material laminado de 2 capas, resistente a presiones físicas, barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores con barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores y abre fácil. |
| | Rotulado | El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. Debe declarar presencia de alérgenos en su empaque. |
| | Vida Útil | El producto debe tener una vida útil de 1 año. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro Sanitario, Notificación Sanitaria o Permiso Sanitario de alimentos.<br>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** | **MARZO DE 2020** |

| **MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS** |
| 1 | Versión Inicial. |

| | **CARGO** | **NOMBRE** | **FECHA** | **FIRMA** |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 19 Marzo 2020 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 19-marzo-2020 | |
| | Subdirector General de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 19-MAR/20 | |
| **Aprobó** | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 19-Mar/20 | |

# SALSA DE TOMATE

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **SALSA DE TOMATE** |
|---|---|

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

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: |

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

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

**Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:**

Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| | |
|---|---|
| **1** | Versión Inicial. |
| **2** | Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.<br><br>Se ajustan los requisito fisicoquímicos así:<br><br>**Parámetro** / **n** / **m** / **M** / **C**<br>**Recuento mesofilos aerobios, UFC/g** 3 200 500 1<br>**Recuento esporas *Clostridium* sulfito reductoras, UFC /g** 3 <10 - 0<br>**Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g** 3 20 50 1<br>**Recuento de *coliformes totales*, UFC/g** 3 <3 - 0<br>**Recuento de *coliformes fecales*, NMP/g** 3 <3 - 0<br>**Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%** Campos Po<br><br>**Requisito** / **Parámetro**<br>Recuento mesofilos aerobios, UFC/g 200<br>Recuento esporas Clastridium sulfito reductora, UFC / g <10<br>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC / g 20<br>Recuento de coliformes totales, UFC / g <3<br>Recuento de coliformes fecales, NMP / g <3<br>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40% Campos<br><br>En otras caracteristicas de productos se incluyó: *Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.* En el contenido, se incluye *Pesos Netos Mínimos.*<br><br>**Metales pesados** / **Limite Máximo en mg/Kg**<br>**Arsénico** 1.0<br>**Plomo** 2.0<br>**Cobre** 2.5<br>**Estaño** 150.0<br><br>**Metales pesados** / **Limite Máximo en ppm**<br>Arsénico 1.0<br>Plomo 2.0<br>Cobre 2.5<br>Estaño 150.0<br><br>Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.<br>Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>Se incluye en el empaque: El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.<br>Se incluye en el rotulado: *La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.*<br>Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la recepción.<br>Se ajustaron las certificaciones de proveedores así:<br>Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).<br>Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente) |
| **3** | Se ajusta el contenido mínimo del producto SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 190; por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayores posibilidades de participación.<br><br>Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:<br><br>**Componente** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Sólidos totales fracción en masa (%) 29 -<br>Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C 31 -<br><br>**Características** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Total sólidos solubles por lectura refractométrica a 20° Sólidos totales en % en masa 31.0 38.0<br><br>**Requisito** / **Parámetro**<br>Recuento mesofilos aerobios, UFC/g 200<br>Recuento esporas Clastridium sulfito reductora, UFC / g <10<br>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC / g 20<br>Recuento de coliformes totales, UFC / g <3<br>Recuento de coliformes fecales, NMP / g <3<br>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40% Campos<br><br>**Requisito** / **Parámetro**<br>Recuento microorganismos mesofílicos / g 200<br>NMP - Coliformes Totales / g <3<br>NMP - Coliformes Fecales / g <3<br>Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g <10<br>Recuento Hongos y Levaduras / g 20<br>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40% Campos<br><br>Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4.<br><br>En otras caracteristicas se incluyó: "*Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.*" Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2. |
| **4** | Se adiciona presentaciones 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos y 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se extrae la información de |

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

| | |
|---|---|
| | requisitos físico químicos, microbiológico y límites máximos de metales tóxicos, se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los códigos SAP agregados. En requisitos normativos se agrega Resolución Ministerio de protección Social 2674 de 2013. |
| **5** | Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado, Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil. |
| **6** | Se adiciona presentación Doy Pack 200gr (Válido para Regional Centro – Leticia), se modifica ítem empaque. *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.* |
| **7** | Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el ítem empaque para los códigos SAP 200000677 y 200001417 presentación galón, se incluye la opción de envase Plástico PEAD teniendo en cuenta los requerimientos del mercado. *Cambios realizados por JPMR / Feb 22.* |
| **8** | En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario |
| **9** | Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984<br>**Requisito** / **Parámetro**: Recuento microorganismos mesofilicos/gr: 200; NMP - Coliformes Totales/gr: <3; NMP - Coliformes Fecales/gr: <3; Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr: <10; Recuento Hongos y Levaduras/gr: 20; Recuento de Mohos (Hifas-Howard) màximo 40%: Campos<br>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada<br>**REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M**: Mohos y Levaduras: 5 / 2 / 20 ufc/g / 50 ufc/g; Escherichia coli: 5 / 0 / < 10 ufc/g o ml / -; Salmonella spp.: 5 / 0 / Ausencia/25g / -<br>En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, además en la NTC 921 se quita el texto última actualización y se agrega el año (2008).<br>En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.<br>En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. |
| **10** | En descripción de **Presentación del Producto** se cambia la palabra galones por unidades:<br>**Antes**: Unidad *4150g embalada en caja *4 galones; Unidad *3000g embalada en caja *4 galones<br>**Ahora**: Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades; Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades |
| **11** | En requisitos fisicoquímicos se actualiza tabla de acuerdo a los requsitos establecidos en ela NTC 291 de 2008<br>**ANTES**<br>**Componente** / **Mínimo** / **Máximo**: Solidos Totales fracción de masa (%): 31.0 / –; Solidos solubles por refractometro a 20 °C: 29.0 / –; Acidez (exp Como Ac Acético) Fracción de masa en %: 0.85 / –; pH a 20°C: – / 4.3; Consistencia Boswilhc cm /30 s a 20°C: – / 7.0; Cloruro de sodio fracción en masa en %: – / 4.0; Colorantes solo en mezcla (ppm): – / 250<br>*Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización)*<br>**DESPUES**<br>**Requisito** / **Límite Mínimo** / **Límite Máximo**: Solidos totales fracción de masa en %: 31 / -; Solidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C: 29 / -; pH a 20°C: - / 4.3; Cloruro de sodio NaCl Fracción en masa en %: - / 4.0; Contenido Bostwich cm/30 s a 20°C: - / 7.0; Acidez expresado como acido acético Fracción de masa en %: 0.85 / -<br>*Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008*<br>De acuerdo a la Resolución 15790 de 1984 se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "Colorantes, solo |

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

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

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

# BOCADILLO (DE GUAYABA – VELEÑO)

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **03** | Página **1** de **5** | | |
| | | Fecha: | **07** | **02** | **2025** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526 / 200002703 / 200002788/200002687 |
| | Clasificación | Bocadillo |
| | Descripción del Producto | Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: |

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

*Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba*

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: |

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

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | | alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.<br>• No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.<br><br>El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes:<br>**Metal** / **Contenido**: Contenido Plomo, como Pb mg/kg / 0.05<br>*Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba* |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, NTC 5856, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos<br>SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos<br>SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades<br>SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades<br>SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades.<br>SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades.<br>SAP 200000105 Lonja por 300 g<br>SAP 200000103 Lonja por 400 g<br>SAP 200000103 Lonja por 500 g<br>SAP 200000102 Bloque por 6500 g<br>SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades<br>SAP 200002703 Bocadillo * Kg para Panadería.<br>200002687 Bocadillo veleno *40 A 60 G<br>SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526, SAP 200002788, SAP 200002687 cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo.<br><br>SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103, SAP 200000102 y SAP 200002703 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque.<br><br>El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado, El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. |

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

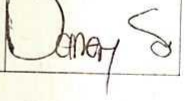
| | | |
|---|---|---|
| | Rotulado | Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.<br>La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. |
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | | **MARZO 2026.** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.<br>Se actualiza con Res. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. |
| 3 | En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. |
| 4 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.<br>Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto.<br>Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial.<br>Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje.<br>Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente, En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013, Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.<br>Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. |

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

| | |
|---|---|
| | *Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque.*<br>*El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."*<br>*Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011."*<br>*Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."*<br>*Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento* |
| **6** | Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109 |
| **7** | Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP, Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.* |
| **8** | Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL.<br>Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856. |
| **9** | Se Incluye Código SAP 200002703 Bocadillo * Kg código que aplica para Panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL.<br>En requisitos Microbiológicos se retiran:<br>Requisitos: Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g — n: 5, m: 10, M: 100, c: 2<br>Recuento de mohos UFC/g — n: 5, m: 10, M: 50, c: 2<br>Recuento de levaduras UFC/g — n: 5, m: 50, M: 100, c: 2<br>Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductoras* UFC/g — n: 5, m: <10, M: -, c: 0<br>Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g — n: 5, m: < 10, M: 10, c: 2<br>Recuento de *Escherichia coli* UFC/g — n: 5, m: < 10, M: -, c: 0<br>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 - Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo.<br>REQUISITO: Mohos y levaduras — n: 5, c: 2, m: $10^3$ ufc/g, M: $2x10^3$ ufc/g<br>Requisitos Microbiológicos. 5.4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022<br>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011<br>En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición." |
| **10** | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>Se retiran los de requisitos microbiológicos los requisitos contaminantes de plomo y se trasladas a otras características del producto.<br>En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluyen el material SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und., este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Abr 2025. |
| **11** | se agrega material SAP 200002687 en código, presentación y empaque y/o embalaje. Lo anterior teniendo en cuenta solicitud de la Regional Amazonia. *Cambios realizados por DASR 10-03-2026* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 10-03-2026 |  |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10-03-2026 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10-03-2026 | David Baldion. |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10-03-2026 | |
| | Director Abastecimientos Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10-03-2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10-03-2026 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10-03-2026 | |