

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 1 de 50
		Fecha.	08 03 2018
			

Villavicencio Meta, 4 de febrero de 2021

Señores

COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA SAS ZOMAC

NIT 901347572-1

Representante legal

RONALD FERNANDO ALFONSO CUESTA

CC No. 80.213.981 de Bogotá

Dirección: FINCA EL CAPRICHIO VEREDA SAN PEDRO

Ciudad: SABANALARGA

Teléfono: 3153083869

Correo electrónico: huevoslamaria2018@gmail.com

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y Art. 94 del 1474 de 2011.

Por medio de la presente y de acuerdo al asunto, me permito comunicarle la aceptación de oferta de manera expresa e incondicional presentada por usted:

PROCESO: Contratación de mínima cuantía No. 009-001-2021.

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-002-2021

OBJETO: “SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES UBICADOS EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPES”

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **No. 4021 del 15 de enero de 2021**, por valor de **TREINTA MILLONES DE PESOS (\$30.000.000,00) MONEDA CORRIENTE IVA INCLUIDO** con rubro A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS y rubro A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, expedido por el grupo presupuesto de la agencia logística de las fuerzas militares, para la vigencia fiscal 2021.

PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial estimado para la presente contratación es de **TREINTA MILLONES DE PESOS (\$30.000.000,00) M/CTE.**

PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS A-005-01-01-002-002

- ✓ El presupuesto a ejecutar es por valor de **CATORCE MILLONES DE PESOS (\$ 14.000.000,00)**

BEBIDAS A-05-01-01-002-004

- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS; AGUAS MINERALES EMBOTELLADAS. A-05-01-01-002-004-04

- ✓ El presupuesto a ejecutar es por valor de **CATORCE MILLONES DE PESOS (\$ 14.000.000,00)**

PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-05-01-01-002-003

- OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS N.C.P. A-05-01-01-002-003-09

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 2 de 50
		Fecha.	08
			2018

✓ El presupuesto a ejecutar es por valor de **DOS MILLONES DE PESOS (\$ 2.000.000,00)**

NOTA: Durante la ejecución del contrato el presupuesto debe ser facturado de acuerdo a los grupos de productos, así:

PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS A-005-01-01-002-002

BEBIDAS A-05-01-01-002-004

- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS; AGUAS MINERALES EMBOTELLADAS. A-05-01-01-002-004-04

PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-05-01-01-002-003

- OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS N.C.P. A-05-01-01-002-003-09

1. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución será desde el perfeccionamiento legal del contrato hasta el 30 de noviembre 2021, hasta agotar los recursos del contrato suscrito y/o lo que ocurra primero.

2. **PLAZO DE DURACIÓN DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA:** Para todos los efectos legales la duración de la presente comunicación de aceptación de oferta será la del plazo de ejecución y hasta cuatro (4) meses más.

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

DEPARTAMENTO DEL VAUPES

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
VAUPÉS	MITÚ	BIAVA 30	UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO	Entre 1 y 2 veces por semana

La frecuencia de entrega en los diferentes comedores de tropa puede variar de acuerdo a las necesidades y partes suministrados por las Unidades Militares.

La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes.

4. **VALOR ACEPTADO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta es global y asciende por la suma **TREINTA MILLONES DE PESOS (\$30.000.000,00) M/CTE.**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ACCEPTACIÓN DE OFERTA		Código: CT-FO-16	
				Versión No. 00	Página 3 de 50
				Fecha.	08 03 2018
					

CUADRO DE PRECIOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO COSTO	IVA (TARIFA)	VALOR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
MITU - VAUPES						
1	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML	UNIDAD	1319,33	19%	250,67	1.570
2	CITRUS PUNCH X 200 ML	UNIDAD	1151,26	19%	218,74	1.370
3	CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR	UNIDAD	1550,42	19%	294,58	1.845
4	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR	UNIDAD	525,00	0%		525
5	LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD	1775,00	0%		1.775
6	BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD	920,00	0%		920
7	HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO	1470,00	0%		1.470
8	QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO	14020,00	0%		14.020
9	YOGURT DE 150 ML X 20	UNIDAD	1382,35	19%	262,65	1.645
10	AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND	UNIDAD	1567,23	19%	297,77	1.865
11	SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR	UNIDAD	1663,87	19%	316,13	1.980
12	PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR	KILO	4352,94	19%	827,06	5.180
13	YOGURT CON CEREAL X170 GR	UNIDAD	2369,75	19%	450,25	2.820
14	BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	5932,77	19%	1127,23	7.060
15	BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	2088,24	19%	396,76	2.485
16	BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML	UNIDAD	2063,03	19%	391,97	2.455
TOTAL						48.985

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00		Página 4 de 50
		Fecha.	08	03
ACEPTACIÓN DE OFERTA				

2.3 FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Llanos Orientales, cancelará las entregas parciales que realice mediante facturas, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes, a la suscripción del acta de recibo a satisfacción por el supervisor del contrato y el contratista, donde constara la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, y radicación de los siguientes documentos:

1. Acta de Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor del contrato y el Contratista (o quien delegue mediante autorización escrita y debidamente firmada por el contratista).

2. Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario para el momento del pago se exigirá la expedición de la factura electrónica validada por la DIAN (si aplica), de acuerdo con las fechas determinadas en el calendario de implementación establecido por la DIAN mediante resolución 000042 del 05 de mayo de 2020.

Factura comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el artículo 617 del estatuto tributario

“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 Asociado 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 asociado 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”

3. Certificado y planilla de pago a los servicios de seguridad social integral (salud, pensión y riegos profesionales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, Sena e instituto colombiano de bienestar familiar) de todos los funcionarios que laboran y hacen parte de las entregas del presente proceso contractual, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal. ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS VINCULADAS LABORALMENTE CON EL CONTRATISTA SEA CUAL FUERE SU VINCULACION. En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el artículo 9 25 de ley 1607 de 2012 y art. 7 del decreto 1828 de 2013 la persona comprobará con el pago de los contratos de trabajo de sus empleados que deberán coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

El Contratista deberá ADJUNTAR copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días A LA FIRMA DEL CONTRATO, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 5 de 50
		Fecha.	08
			2018

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

NOTA 1: El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

NOTA 2: La AGENCIA LOGÍSTICA no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del estatuto tributario.

NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

4.1. Alta de almacén

El Contratista deberá ADJUNTAR copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días A LA FIRMA DEL CONTRATO, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

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

NOTA 1: El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

NOTA 2: LA AGENCIA LOGÍSTICA no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del estatuto tributario.

NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que, si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 6 de 50
		Fecha.	08
			2018



autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

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

• Nombre	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA SAS ZOMAC
• NIT	901347572-1
• Entidad Financiera	BANCOLOMBIA.
• Número de Cuenta	49200000162
• Tipo de Cuenta	AHORROS

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, no se responsabilizará por la demora en el pago al **CONTRATISTA**, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite o no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

5. **GARANTÍAS:** Dentro de un plazo máximo de dos (02) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en la plataforma del SECOP II, el **CONTRATISTA**, debe constituir una Garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

5.1. **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **SEIS MILLONES DE PESOS (\$6.000.000.00) M/CTE**, equivalente al **VEINTE** por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

5.2. **CALIDAD DEL BIEN:** Por la suma de **SEIS MILLONES DE PESOS (\$6.000.000.00) M/CTE (\$6.000.000.00) M/CTE**, equivalente al **VEINTE** por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia mínima igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

5.3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Por la suma de **UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS (\$1.500.000.00) M/CTE**, equivalente al **CINCO** por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 7 de 50
		Fecha.	08
			2018



PARÁGRAFO: En la garantía debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas. La garantía deberá estar constituida a favor de la Regional Llanos Orientales Nit: 800117180-3.

NOTA: SE SOLICITA AL CONTRATISTA CUMPLIR CON LA OBLIGACIÓN DE PUBLICAR LAS PÓLIZAS DE LOS CONTRATOS EN EL SECOP II Y LA APROBACIÓN DEL CONTRATO Y DE SUS MODIFICACIONES, PARA LA RESPECTIVA APROBACIÓN POR PARTE DE LA ENTIDAD, PARA CUMPLIR CON LOS EFECTOS DE LEGALIZACIÓN Y PERFECCIONAMIENTO EN LA PLATAFORMA SECOP II.

LA NO PUBLICACIÓN NO PERMITE LA HABILITACIÓN DE LOS FORMULARIOS PARA DAR COMIENZO A LA ETAPA DE EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO.

ESTA OBLIGACIÓN TAMBIÉN DEBE INCLUIR LA ETAPA DE EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO EN LA CUAL CUANDO SE GENERE ALGUNA MODIFICACIÓN, EL CONTRATISTA DEBE PUBLICAR LAS PÓLIZAS MODIFICADAS Y APROBAR LOS MODIFICATORIOS.

6. **OBLIGACIONES:** Las estipuladas en el Anexo No. 2 Obligaciones del **CONTRATISTA** y Especificaciones técnicas del proceso de Contratación de mínima cuantía No. 009-001-2021 y además las siguientes:

- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (02) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de oferta.
- Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en la invitación.
- Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- Cuando aplique la presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 y la directiva presidencial No.09 de fecha 17 de septiembre de 2020.

SUPERVISIÓN: En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del funcionario **TASD MARCO ANTONIO OSORIO PERALTA** Identificado con cedula de ciudadanía N° 11.321.406 quien es técnico de abastecimientos

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 8 de 50
		Fecha.	08 03 2018
			

quien fue designado mediante memorando No. **202011406400006593 ALRLL-OLAYS-14064 del 14 de ENERO de 2021**, aprobado por el Ordenador del Gasto y mediante Acto de notificación se le entregarán todos los documentos necesarios para la elaboración de los informes y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo de la presente comunicación de aceptación de oferta y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente.

PARÁGRAFO – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en la presente comunicación de aceptación de oferta, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación a la misma.

CESIONES: El CONTRATISTA no podrá ceder la presente comunicación de aceptación de oferta a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo causal de terminación de la misma.

La celebración de cesiones no exonera de las responsabilidades que asume en virtud de la presente comunicación de aceptación de oferta, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

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

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

7. **CONFIDENCIALIDAD: EI CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto del proceso contractual, ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.
8. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EI CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que, si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.
9. **EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** La presente comunicación de aceptación por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas con las que el mismo cuente para la ejecución del objeto del proceso contractual.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 9 de 50
		Fecha.	08
			2018

10. **SANCIONES:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

- **MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta por causas imputables a **EL CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual dejado de ejecutar, por cada día de retraso y hasta por treinta (30) días hábiles.
- **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0.2%) del valor de la presente comunicación de aceptación de oferta, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

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

El pago, deducción o compensación de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas de la presente comunicación de aceptación de oferta.

En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA**.

PENA PECUNIARIA: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la pena pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, evento en el cual **EL CONTRATISTA** pagará a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, a título de pena pecuniaria y no de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo.

En caso que el simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de pena pecuniaria se aplicará sobre el valor de la comunicación de aceptación de oferta por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 del Código Civil.

No obstante, la **AGENCIA LOGÍSTICA** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00		Página 10 de 50
		Fecha.	08	03
ACEPTACIÓN DE OFERTA				

11. **PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá dentro de los quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontar de las sumas que se le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá obtener el pago de la multa y de la pena pecuniaria mediante una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

PARÁGRAFO: Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida.

Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

12. **PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en las leyes 1150 de 2007 artículo 17, 1474 del 2011 artículo 86 y demás normatividad vigente.
13. **CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

LA AGENCIA LOGÍSTICA, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este documento, previa deducción del valor de los bienes entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme al objeto del proceso contractual. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

14. **INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Las partes intervinientes convienen incorporar en esta comunicación de aceptación de oferta los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00		Página 11 de 50
		Fecha.	08	03
ACCEPTACIÓN DE OFERTA				

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

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptado por el supervisor que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación.

En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de ésta comunicación y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes.

Evento en el cual el **CONTRATISTA**, se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto del proceso contractual.

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

17. ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN: La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta.

18. APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES: Esta comunicación se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

19. RÉGIMEN LEGAL: Esta comunicación se regirá por el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública – EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, las Leyes de Presupuesto y en general las normas Civiles y Comerciales

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 12 de 50
		Fecha.	08 03 2018
ACEPTACIÓN DE OFERTA			

vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos de la presente comunicación de aceptación de oferta y las disposiciones Ministeriales que apliquen.

REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

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

19.2. Registro presupuestal.

19.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el párrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el CONTRATISTA, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Villavicencio-Meta.

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO
MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE
 Director de la Regional Llanos Orientales

ORIGINAL FIRMADO
Elaboró: Abg. Norma Godoy.
 Profesional Defensa Contractual

ORIGINAL FIRMADO
Revisó: Abg. Laura V. Torres
 Coordinadora de contratos

ORIGINAL FIRMADO
Aprobó: MY (RA) Rafael Urbina Duarte
 Director Regional Llanos Orientales.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 13 de 50
		Fecha.	08 03 2018
ACEPTACIÓN DE OFERTA			

ANEXO No. 2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES:

- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de oferta.
- Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en la invitación.
- Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- Deberá llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- Realizar todo el procedimiento de legalización, firma y perfeccionamiento del contrato a través de la página del SECOP II y durante la ejecución del mismo deberá subir las facturas escaneadas para poder dar trámite de pago.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- El proveedor deberá dar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional Llanos.
- Cumplir con la frecuencia de entrega en los lugares establecidos.

Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
		<p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	Versión No. 00	Página 14 de 50
		Fecha.	08	03

Las entregas solicitadas, se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos (las anteriormente señaladas), de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciará el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito

El proveedor debe garantizar la entrega de los productos en los sitios y frecuencias de entrega establecidos en el presente estudio técnico, sin importar el estado de la vía de acceso, para lo cual deben utilizar el medio de transporte que sea necesario (terrestre, fluvial o aéreo), cada vehículo que ofrezca el proveedor, debe contar con la documentación vigente durante la ejecución de la negociación como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de Gases, Licencia de Conducción de los Conductores o Licencia de Tránsito y debe estar inscrito en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos a negociar.

- Tener disponibilidad para las entregas adicionales que surjan en atención a las necesidades de la Fuerza en cada comedor de tropa, las cuales se podrán realizar por el supervisor o quien haga sus veces para entrega 24 horas posterior a la solicitud.
- Entregar oportunamente de acuerdo a las cantidades indicadas por cada comedor y la fecha de recepción del producto.
- Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:
 - Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

NOTA 1: No se aceptan copias borrosas, tachadas o enmendadas y cada una debe contener el número del contrato y debe ser firmada como recibida por el Administrador del Comedor, o personal autorizado por la Agencia Logística, la fecha correspondiente a la factura debe ser consecuente con el consecutivo.

NOTA 2: Si al momento de la entrega del producto, la factura no cumple con las condiciones establecidas, no se tendrá como recibido el producto, hasta tanto el oferente envíe las notas contables a que haya lugar, las cuales deberán subsanar de forma inmediata para que continúe el proceso de pago. Se entiende, que si no se adjuntan las Notas Contables a que haya lugar, no se tramitarán para pago en las fechas establecidas.

NOTA 3. Los productos no se recibirán bajo ninguna circunstancia con remisión

- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		Verión No. 00	Página 15 de 50
		Fecha.	08 03 2018
ACCEPTACIÓN DE OFERTA			

deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

NOTA 4: Los costos de transporte, cargue, descargue y transporte hasta el comedor de tropa debe ser asumido por el proveedor

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.
- Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el proveedor.
- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente el mal estado del producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.
- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.
- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas
- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, **suscritas y avaladas por las partes**
- La ALFM podrá realizar visitas técnicas a los establecimientos del proveedor, en cualquier momento una vez realizado el contrato, para verificar el cumplimiento en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura (Proceso de producción, empaque, transporte o entrega), en cumplimiento del decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241,242 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto, estas visitas se podrá

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 16 de 50
Fecha.	08	03	2018
			

realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato a comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.

- La entidad podrá solicitar un análisis de resultados de laboratorio Microbiológico y Fisicoquímico, según sea la naturaleza del producto, correspondiente al lote y/o producción a entregar, en el que indique el cumplimiento de la totalidad de los requisitos exigidos en las fichas técnicas.
- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

ORIGINAL FIRMADO
MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE
 Director de la Regional Llanos Orientales

ORIGINAL FIRMADO
Elaboró: Abg. Norma Godoy.
 Profesional Defensa Contractual

ORIGINAL FIRMADO
Revisó: Abg. Laura V. Torres
 Coordinadora de contratos

ORIGINAL FIRMADO
Aprobó: MY (RA) Rafael Urbina Duarte
 Director Regional Llanos Orientales

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO ACEPTACIÓN DE OFERTA	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 17 de 50
		Fecha:	08 / 03 / 2018

FORMULARIO No.6 FICHAS TECNICAS

El bien a adquirir debe cumplir con las características definidas en las fichas técnicas adjuntas en los documentos del proceso.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha:	12 / 07 / 2018

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA
--------------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720	
	Clasificación	Lácteos	
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.	

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:		
		Carácterística	Parámetro Mínimo	
		Materia grasa, % m/m	1,5	
		Proteína láctea, % m/m	1,4	
		NTC 5426 – Requisitos físicoquímicos Bebida láctea con Avena		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:		
	Requisito	Mínimo	Máximo	
	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/ml	30000	50000	
	Recuento de Coliformes, UFC/ml	1	10	
	Detección de Salmonella /25g	0	–	
	Recuento de E.coli, UFC/ml	<1	–	
	Recuento de aeróbios psicrótofos, UFC/ml	50000	500000	
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/ml	200	500	
	Recuento de Bacillus cereus, UFC/ml	< 10	–	
	NTC 5426 – Requisitos microbiológicos Bebida láctea con Avena			
Requisitos Nutricionales	No Aplica			
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.			
Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml			
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246.			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto

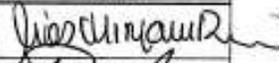
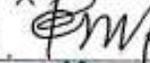
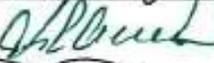
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	
Fecha:	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	
		Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	
Fecha:	12	07	2018

Transporte y Almacenamiento	técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
Empaque	El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
Vida Útil	Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	  Juan Carlos Riveros Pineda Coronel Subdirector General de Contratación Calle: 7646379

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA		
		Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00	Página 19 de 50	
Fecha:		08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		
		Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 4	
Fecha:		12	07	2018

PRODUCTO/NOMBRE	BOCADILLO DE GUAYABA		
REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108	
	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 ESPECÍFICOS	Ingredientes	Los ingredientes utilizados en la elaboración del bocadillo son: Guayaba, pulpa, sacarosa, glucosa, o edulcorantes permitidos.																		
	Requisitos Físicoquímicos	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta.																		
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th colspan="4">Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C</td> <td colspan="4">75</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td colspan="4">3.4</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Mínimo				Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75				pH a 20°C	3.4			
	Parámetro	Mínimo																		
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75																		
pH a 20°C	3.4																			
Requisitos Microbiológicos	<p>Requisitos físicoquímicos para el bocadillo de fruta Resolución 3929 de 2013 Tabla No 24</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras /g</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>2.000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para el bocadillo de fruta Resolución 3929 de 2013 Tabla No 25</p>				Parámetro	n	m	M	c	Recuento de mohos y levaduras /g	3	1.000	2.000	1						
Parámetro	n	m	M	c																
Recuento de mohos y levaduras /g	3	1.000	2.000	1																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	<p>El bocadillo debe presentar las siguientes características sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada; libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. 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 alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. 																			
Contenido	<p>SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos</p> <p>SAP 200000106 Bocadillo Veleño x 12 unidades x 30 gramos.</p> <p>SAP 200000107 Bocadillo Veleño x 18 unidades x 30 gramos.</p> <p>SAP 200000109 Bocadillo Veleño x 25 unidades x 30 gramos.</p> <p>SAP 200000108 Bocadillo Veleño x 36 unidades x 30 gramos.</p> <p>SAP 200000105 Lonja por 300 g</p> <p>SAP 200000103 Lonja por 400 g</p>																			

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 20 de 50
		Fecha.	08
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 4
		Fecha:	12
			

		SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g
Requisitos Normativos		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108 Cada unidad de producto deberá ser empaquetado en hojas de blao, 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. 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. 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.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

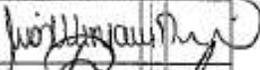
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	JUNIO DE 2020
----------------------------------	---------------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 21 de 50
		Fecha:	08
			

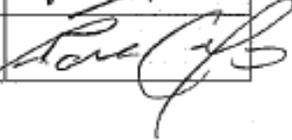
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 4
		Fecha:	12
			

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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. Se actualiza con es. 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 Manufacturas basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. 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. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. 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. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kg/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 583 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 634 de 2013, dependiendo del material utilizado." Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011." Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega." Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona * Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) * Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	17 JUN 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	17 JUN 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	17 JUN 2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 22 de 50
Fecha:	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	
		Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 4 de 4
Fecha:	12	07	2018

	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	17 JUN 2020	
Aprobó:	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	17 JUN 2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 23 de 50
Fecha:	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT
--------------------------	---------------------------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)																														
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Min</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Total %m/m</td> <td>11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco desengrasado %m/m</td> <td>8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Densidad 15 / 15°C g/ml</td> <td>1.0295</td> <td>1.033</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td>0.13</td> <td>0.17</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °H</td> <td>-0.560</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características físicoquímicas – Leche Entera Líquida UHT, Decreto 616 de 2006</p>	Parámetro	Min	Máx	Grasa %m/v	3.0		Extracto Seco Total %m/m	11.20		Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20		Peroxidasa		Negativo	Fosfatasa		Negativo	Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0295	1.033	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17	Índice Crioscópico °C	-0.540	-0.510	Índice Crioscópico °H	-0.560	-0.530
	Parámetro	Min	Máx																													
	Grasa %m/v	3.0																														
	Extracto Seco Total %m/m	11.20																														
	Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20																														
	Peroxidasa		Negativo																													
Fosfatasa		Negativo																														
Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0295	1.033																														
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17																														
Índice Crioscópico °C	-0.540	-0.510																														
Índice Crioscópico °H	-0.560	-0.530																														
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>10.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas aerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.</p>	REQUISITO	n	m	M	C	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	10.000	1	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	
REQUISITO	n	m	M	C																												
Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	10.000	1																												
Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0																												
Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0																												
Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																												
Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																															
Otras características del producto	<p>Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C.</p> <p>Permeabilidad delo oxígeno a temperatura ambiente <200 cm³ / m² / d / atm.</p> <p>Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm</p>																															
Contenido	<p>SAP 200000403 / 200001740 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml</p> <p>SAP 200000407 / 200001005 el producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml</p>																															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social.																															

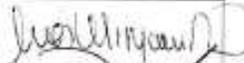
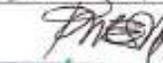
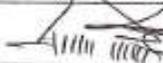
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 24 de 50
		Fecha:	08
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12
			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 / SAP 200001740 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 200000407 / SAP 200001005 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C
	Empaque	El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Físicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-may/2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	


 Coronel
 Juan Carlos Riveros Pineda
 Secretario General de Contratación
 Calle 104 No. 104-104

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 25 de 50
		Fecha.	08

	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
000001	000002	VERSIÓN: 3	FECHA VERSIÓN: 03/11/2015	Fig. 1 de 1

Producto/Nombre	PULPA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA
-----------------	---------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	36059 / 200000609 33149 33923
	Clasificación	Pulpas
	Descripción del Producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa debera ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante al de la frutas de la cual se ha extraído.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados: <table border="1" data-bbox="799 739 1279 856"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Min</th> <th>Más</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)</td> <td>40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido mínimo de fruta a su "Brix Natural expresado como %"</td> <td>60</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td></td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Min	Más	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40		Contenido mínimo de fruta a su "Brix Natural expresado como %"	60		Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40	pH a 20°C		4				
	Parámetro	Min	Más																		
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40																			
	Contenido mínimo de fruta a su "Brix Natural expresado como %"	60																			
	Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40																		
pH a 20°C		4																			
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table border="1" data-bbox="760 890 1318 961"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>500</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli, UFC /g o ml</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml	5	500	500	1	Recuento de Escherichia coli, UFC /g o ml	5	<10	-	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml	5	100	200	1
REQUISITOS	N	m	M	C																	
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml	5	500	500	1																	
Recuento de Escherichia coli, UFC /g o ml	5	<10	-	0																	
Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml	5	100	200	1																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del Producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Arbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuya, Mora, Guanabana, entre otros.																				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá garantizar la inocuidad del producto: SIC 36059 / SAP 200000609 bolsa por 1000 gramos SIC 33149 bolsa por 4000 gramos SIC 33923 garrafa por 4000 mililitros
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa.
	Empaque	El producto debe ser embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua. SIC 36059 / SAP 200000609 y SIC 33149 debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario. SIC 33923 debe empacarse en garrafa plástica de polietileno de alta densidad de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo 15 días después de su fecha de fabricación.

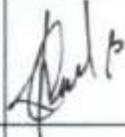
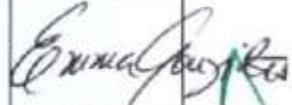
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para la planta de procesamiento y/o transformación, expedido por la autoridad sanitaria competente.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2017
-----------------------------------	---------------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 26 de 50
Fecha.		08	03 2018



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualiza la ficha en el nuevo formato y se unifican las presentaciones. Se ajustan los Requisitos Físicoquímicos y Microbiológicos de acuerdo a la Resolución No.003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
3	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez	22 MAR 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 27 de 50
		Fecha:	08 / 03 / 2018



PROCESO		GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS	
	SUBPROCESO	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	
		Código: GAB-PSC-FO-02	
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1
		Fecha:	10 / 04 / 2017



PRODUCTO / NOMBRE	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO
--------------------------	---------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	36229 / 300000007 33148 / 300000008
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, agua, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																						
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)</td> <td>—</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>—</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %</td> <td>0,2</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	—	13	pH a 20°C	—	4	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	—					
	REQUISITO	PARÁMETROS																						
		MÍNIMO	MÁXIMO																					
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	—	13																					
	pH a 20°C	—	4																					
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	—																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml	5	100	300	1	Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml	5	<10	—	0	Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml	5	10	100	1
PARÁMETROS	N	m	M	C																				
Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml	5	100	300	1																				
Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml	5	<10	—	0																				
Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml	5	10	100	1																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	El producto debe estar exento de sustancias tóxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de la que proceden. El producto se debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos.																							
Contenido	SIC 36229 / CDS 300000007 Refresco de Fruta x 150 ml SIC 33148 / CDS 300000008 Refresco de Fruta x 200 ml																							
Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social No. 3929/2013																							

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en bolsa colectiva de primer uso y grado alimentario.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C.
	Empaque	El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.

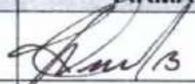
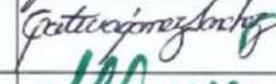
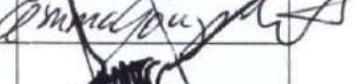
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 28 de 50
		Fecha.	08 03 2018



	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de tres (03) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de quince (15) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se unifican las FTP de la presentación de 150 ml y 200 ml y se incluyen los códigos CDS correspondiente al producto. Se ajustan las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 3929/2013. Se ajustan los ítems: Otras características del producto y Condiciones de Transporte y Almacenamiento. Se cambia la Resolución 7992/1991 por la Resolución 3929/2013 quien la deroga. Se ajusta la vida útil de por ser un producto pasteurizado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
	ACCEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00		Página 29 de 50
		Fecha:		08 03 2018

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

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001083 / SAP 200000629 / SAP 200000916 SAP 200001536 / SAP 200000952 / SAP 200000936
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).													
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa en extracto seco de m/m</td> <td style="text-align: center;">45.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td style="text-align: center;">55.0 Máximo</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Físicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989.	Requisito	Parámetro	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo	Humedad % m/m	55.0 Máximo							
	Requisito	Parámetro													
	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo													
	Humedad % m/m	55.0 Máximo													
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales / g</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras / g</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td><i>Estafilococcus</i> Coagulasa Positiva / g</td> <td style="text-align: center;">1000</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.	Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	<i>Estafilococcus</i> Coagulasa Positiva / g	1000	<i>Salmonella</i> / 25 g	Ausencia				
Requisito	m														
NMP Coliformes Fecales / g	<100														
Hongos y Levaduras / g	100														
<i>Estafilococcus</i> Coagulasa Positiva / g	1000														
<i>Salmonella</i> / 25 g	Ausencia														
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">PROMEDIO</th> <th style="text-align: center;">DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">23.4</td> <td style="text-align: center;">± 2.9</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">5.9</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">286</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> </tbody> </table> Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015 Para Queso Doble Crema.	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	23.4	± 2.9	Carbohidratos (%)	5.9	--	Calorías (kcal)	286	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	23.4	± 2.9													
Carbohidratos (%)	5.9	--													
Calorías (kcal)	286	--													
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. 														

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 30 de 50
		Fecha.	08
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12
			

		<ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	<p>SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo</p> <p>SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg</p> <p>SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg</p> <p>SAP 200001536 - Tajado Peso neto 1 kg</p> <p>SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g</p> <p>SAP 200000936 – Peso neto 250 g</p>
	Requisitos Normativos	Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo.</p> <p>SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg</p> <p>SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg</p> <p>SAP 200001536 - Tajado Peso neto 1 kg</p> <p>SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g</p> <p>SAP 200000936 – Peso neto 250 g</p> <p>Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsalina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días.

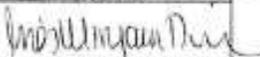
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00		Página 31 de 50
		Fecha:	08	03
ACEPTACIÓN DE OFERTA				

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 3 de 3
		Fecha:	12	07
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)
	<ul style="list-style-type: none"> 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.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VIII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	19-Mar-20-2020	
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	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 32 de 50
		Fecha:	08
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 4
		Fecha:	12
			

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURT	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001763 / 200000734 / 200000733
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (<i>Lactobacillus Bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 – 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986 -</p>	Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50	Prueba de Fosfatasa	Negativa									
	Componentes	Valor																			
	Materia Grasa % m/m	Min 2.5																			
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0																				
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50																				
Prueba de Fosfatasa	Negativa																				
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.</p> <p>n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p>		n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1
	n	m	M	c																	
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																	
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																	
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																	
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.9</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>82.6</td> <td>± 2.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>2.8</td> <td>± 0.6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11.2</td> <td>± 3.3</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>81</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos tomados de Tabla de Composición de alimentos ICBF – Yogurt Entero con dulce</p>	Proteína (%)	2.9	± 0.4	Humedad (%)	82.6	± 2.4	Grasas (%)	2.8	± 0.6	Carbohidratos (%)	11.2	± 3.3	Calorías (kcal)	81	-					
Proteína (%)	2.9	± 0.4																			
Humedad (%)	82.6	± 2.4																			
Grasas (%)	2.8	± 0.6																			
Carbohidratos (%)	11.2	± 3.3																			
Calorías (kcal)	81	-																			
Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106																				

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA		
		Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00	Página 33 de 50	
Fecha:		08	03	2018
				

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		
		Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 4	
Fecha:		12	07	2018
				

		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.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de: <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001763 Yogurt x 170 a 200 ml - SAP 200000734 Yogurt Bolsa 200 ml. - SAP 200000733 Yogurt Bolsa 150ml.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
	Empaque	SAP 200001763 Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.
		SAP 200000734 / SAP 200000733 Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.
	Rotulado	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.
Vida Útil	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
		El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes.

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
---	--

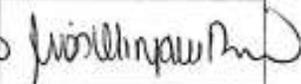
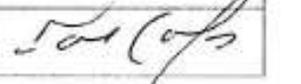
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 34 de 50
		Fecha:	08

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 4
		Fecha:	12

concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o 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 amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04. marzo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04. MAR 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04. Mar 2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 35 de 50
		Fecha:	08
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
			

PRODUCTO / NOMBRE		AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA
REQUISITOS GENERALES	Código	200000767 / 200001765 200001133 / 200002068 / 200001827 200000017 200000912 / 200001806 200000013
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuaran los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada																			
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Olor y sabor		Inobjetable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Sólidos totales	Mg/L	200	pH		6.5-9.0	
	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																		
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15																			
Olor y sabor		Inobjetable																			
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2																			
Sólidos totales	Mg/L	200																			
pH		6.5-9.0																			
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2/100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución Min. Salud 12186 de 1991</p>		n	M	M	c	NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0	NMP Coliformes Fecales	3	-	< 2/100ml	0	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	< 2/100ml	0
	n	M	M	c																	
NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0																	
NMP Coliformes Fecales	3	-	< 2/100ml	0																	
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	< 2/100ml	0																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO ACCEPTACIÓN DE OFERTA	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 36 de 50
		Fecha:	08 03 2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12 07 2018

	Otras características del producto	<p>El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente.</p> <p>Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Minimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cloro residual libre</td> <td>0,5 mg/lit</td> <td>1.0 mg/lit</td> </tr> <tr> <td>Cloro total</td> <td>0.6 mg/lit</td> <td>1.2 mg/lit</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Minimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ozono</td> <td>0.2 mg/lit</td> <td>0.5 mg/lit</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución Min. Salud 12186 de 1991</p>		Minimo	Máximo	Cloro residual libre	0,5 mg/lit	1.0 mg/lit	Cloro total	0.6 mg/lit	1.2 mg/lit		Minimo	Máximo	Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit
		Minimo	Máximo														
	Cloro residual libre	0,5 mg/lit	1.0 mg/lit														
Cloro total	0.6 mg/lit	1.2 mg/lit															
	Minimo	Máximo															
Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit															
Contenido	SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml. SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml. SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5,5 a 6 L.																
Requisitos Normativos	NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991.																

	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El agua de bebida envasada se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 37 de 50
		Fecha:	08
			

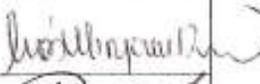
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha:	12
			

		materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario Vigente - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Secretario General de la Oficina de Contratación y Abastecimiento</small> <small>Correo: jcriveros@defensa.gub.ve</small> <small>Celular: 0414095991</small>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 38 de 50
		Fecha:	08

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12

PRODUCTO / NOMBRE	HIELO	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000362, 200000363, 200001473
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Producto congelado obtenido a partir de agua potable libre de cualquier tipo de contaminación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable.																																																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los requisitos físicoquímicos contenidos en la resolución 2115 de 2007																																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características físicas</th> <th>Expresadas como</th> <th>Valor máximo aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color aparente</td> <td>Unidades de Platino Cobalto (UPC)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y Sabor</td> <td>Aceptable o no aceptable</td> <td>Aceptable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cuadro N°. 1 Características Físicas. Resolución 2115 de 2007.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plaguicidas y otras sustancias</th> <th>Expresados como</th> <th>Valor máximo aceptable (mg/L)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Antimonio</td><td>Sb</td><td>0.02</td></tr> <tr><td>Arsénico</td><td>As</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Bario</td><td>Ba</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>Cadmio</td><td>Cd</td><td>0.003</td></tr> <tr><td>Cianuro libre y disociable</td><td>CN</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Cobre</td><td>Cu</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>Cromo total</td><td>Cr</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Mercurio</td><td>Hg</td><td>0.001</td></tr> <tr><td>Níquel</td><td>Ni</td><td>0.02</td></tr> <tr><td>Plomo</td><td>Pb</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Selenio</td><td>Se</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Trihalometanos Totales</td><td>THMs</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Hydrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)</td><td>HAP</td><td>0.01</td></tr> </tbody> </table> <p>Cuadro N°. 2 Características químicas. Resolución 2115 de 2007</p>	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable	Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15	Olor y Sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2	Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plaguicidas y otras sustancias	Expresados como	Valor máximo aceptable (mg/L)	Antimonio	Sb	0.02	Arsénico	As	0.01	Bario	Ba	0.7	Cadmio	Cd	0.003	Cianuro libre y disociable	CN	0.05	Cobre	Cu	1.0	Cromo total	Cr	0.05	Mercurio	Hg	0.001	Níquel	Ni	0.02	Plomo	Pb	0.01	Selenio	Se	0.01	Trihalometanos Totales	THMs	0.2	Hydrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)
Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable																																																				
Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15																																																				
Olor y Sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable																																																				
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2																																																				
Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plaguicidas y otras sustancias	Expresados como	Valor máximo aceptable (mg/L)																																																				
Antimonio	Sb	0.02																																																				
Arsénico	As	0.01																																																				
Bario	Ba	0.7																																																				
Cadmio	Cd	0.003																																																				
Cianuro libre y disociable	CN	0.05																																																				
Cobre	Cu	1.0																																																				
Cromo total	Cr	0.05																																																				
Mercurio	Hg	0.001																																																				
Níquel	Ni	0.02																																																				
Plomo	Pb	0.01																																																				
Selenio	Se	0.01																																																				
Trihalometanos Totales	THMs	0.2																																																				
Hydrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)	HAP	0.01																																																				
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Técnicas utilizadas</th> <th>Coliformes Totales</th> <th>Escherichia coli</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Filtración por membrana</td> <td>0 UFC/100 cm³</td> <td>0 UFC/100 cm³</td> </tr> <tr> <td>Enzima Sustrato</td> <td>< de 1 microorganismo en 100 cm³</td> <td>< de 1 microorganismo en 100 cm³</td> </tr> <tr> <td>Sustrato Definido</td> <td>0 microorganismo en 100 cm³</td> <td>0 microorganismo en 100 cm³</td> </tr> <tr> <td>Presencia - Ausencia</td> <td>Ausencia en 100 cm³</td> <td>Ausencia en 100 cm³</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cuadro 5. Características microbiológicas del agua para consumo humano. Resolución 2115 de 2007.</p>	Técnicas utilizadas	Coliformes Totales	Escherichia coli	Filtración por membrana	0 UFC/100 cm ³	0 UFC/100 cm ³	Enzima Sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm ³	< de 1 microorganismo en 100 cm ³	Sustrato Definido	0 microorganismo en 100 cm ³	0 microorganismo en 100 cm ³	Presencia - Ausencia	Ausencia en 100 cm ³	Ausencia en 100 cm ³																																						
Técnicas utilizadas	Coliformes Totales	Escherichia coli																																																				
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm ³	0 UFC/100 cm ³																																																				
Enzima Sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm ³	< de 1 microorganismo en 100 cm ³																																																				
Sustrato Definido	0 microorganismo en 100 cm ³	0 microorganismo en 100 cm ³																																																				
Presencia - Ausencia	Ausencia en 100 cm ³	Ausencia en 100 cm ³																																																				

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	
Fecha:	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO	Código: PA-FO-75		
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3
			Fecha:	12

	Requisitos Nutricionales	N/A
	Otras características del producto	En la elaboración de hielo se deberá usar agua potable y se utilizarán equipos, cuya instalación, operación y mantenimiento garanticen un producto de características físico- químicas iguales o mejores a las del agua potable.
	Contenido	SAP 200000362 hielo en bloque por Kg. SAP 200000363 hielo en bloque en cubos por kg. SAP 200001473 hielo troceado, en cubo, rollo o tubo por kg.
	Requisitos Normativos	Decreto 475 de 1998, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2017, Resolución 1303 de 2008 del Ministerio de salud y protección social, NTC 3525 -2012.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000362 hielo en bloque por Kg empacado en bolsa de polietileno pequeña. SAP 200000363 hielo en bloque en cubos por 5 kg empacado en bolsa de polietileno mediana. SAP 200001473 hielo troceado, en cubo, rollo o tubo por 15 kg en bolsa de polietileno grande.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad x 5 kg. de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 12 meses.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA con concepto favorable. Registro, permiso o notificación sanitaria vigente.
--	--

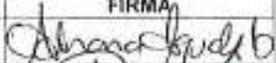
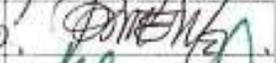
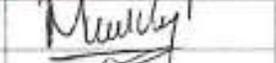
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA		
		Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00	Página 40 de 50	
Fecha:		08	03	2018

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

2 Se actualiza formato de ficha técnica al formato PA-FO-75.
 Se eliminan códigos SIC por no estar en uso.
 Se incluye en requisitos normativos el Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2115 de 2007 del Min. de la Protección social, NTC 3525 -2012 de agua para consumo humano.
 Se completa información relacionada con las Condiciones de Transporte y Almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Octubre 14-2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Octubre 14-2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	14. OCT. 20	
	Subdirector General de Contratación	Mag. Adm. Emp Héctor Vargas Rodríguez	14-10-20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14-10-20	

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-16		
	ACCEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 41 de 50	
		Fecha.	08	03



PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																																
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																															
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO																															
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN																														
	FD1-PGN-003	03	01/09/2018																														
			Pág. 1 de 1																														
Producto/Nombre	3IC CITRUS PUNCH X 200 mL																																
REQUISITO	DESCRIPCIÓN																																
Género	No Aplica																																
Variedad	No Aplica																																
Grado de Madurez	No Aplica																																
Nombre Genérico	CITRUS PUNCH																																
Descripción del Producto	Es el producto elaborado con pulpas o concentrados de frutas y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias extrañas, el color y olor deberá ser uniforme y semejante al de la frutas de la cual se ha extraído, no podrán tener sabores extraños.																																
Ingredientes	Pulpa o concentrado de Fruta, azúcar, ácido ascórbico, pectina y aditivos autorizados en las cantidades permitidas por la Legislación Colombiana.																																
Requisitos Fisicoquímicos	El Producto debe cumplir con:																																
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, mín.</td> <td style="text-align: center;">8.0</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C, max</td> <td style="text-align: center;">4.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % mín</td> <td style="text-align: center;">0.1</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, mín.	8.0	pH a 20 °C, max	4.0	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % mín	0.1																						
Requisito	Valor																																
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, mín.	8.0																																
pH a 20 °C, max	4.0																																
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % mín	0.1																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																
Otras características del producto	El producto para la entrega se requiere mínimo en los sabores : Maracuya, mandarina, naranja y limón. El Producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos de la Res. Min. Salud 7992 de 1991 o los de aquella que la derogue o modifique.																																
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Ítem Evaluado</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos / cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">3000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales/ cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">29</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales/ cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><1.0</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos y levaduras/ cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table>			Ítem Evaluado	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos / cm ²	3	1000	3000	1	NMP Coliformes Totales/ cm ²	3	9	29	1	NMP Coliformes Fecales/ cm ²	3	<3	-	0	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm ²	3	<1.0	-	0	Recuento de Hongos y levaduras/ cm ²	3	100	200	1
Ítem Evaluado	n	m	M	c																													
Recuento de aerobios mesófilos / cm ²	3	1000	3000	1																													
NMP Coliformes Totales/ cm ²	3	9	29	1																													
NMP Coliformes Fecales/ cm ²	3	<3	-	0																													
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm ²	3	<1.0	-	0																													
Recuento de Hongos y levaduras/ cm ²	3	100	200	1																													
Contenido	El producto deberá tener un contenido mínimo de 200 mL																																
Presentación	El producto deberá ser entregado en cajas de cartón corrugado de primer uso o en canastillas de plástico limpias y desinfectadas. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.																																
Empaque	El producto debe empacado en bolsa de Polietileno de Baja Densidad de primer uso grado alimentario, que asegure la inocuidad del producto, debe cumplir con la Legislación Nacional correspondiente, debe ser inerte y asegurar la conservación durante el transporte y el almacenamiento.																																
Rotulado	El rotulado con adhesivo sobre el envase debe cumplir con la Res. Min. Protección Social No. 5109 / 2005																																
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de 30 días																																
Condiciones de Embalaje	El producto deberá ser entregado en cajas de cartón corrugado de primer uso o en canastillas de plástico limpias y desinfectadas. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.																																
Condiciones de Transporte	Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Para la entrega del producto el vehículo deberá contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.																																
Requisitos Normativos	El producto deberá cumplir con la Res. Min Salud 7992 de 1991, Resolución 5109 de 2005, Decreto 3075 de 1997. El producto debe contar con registro sanitario.																																
Requisito Específico	El producto se recibe en bodega máximo (8) días después de la fecha de fabricación.																																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere de planta de transformación o procesamiento y lugar de reempaque. El certificado debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.																																
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		19/04/2011	CODIGO LMFT																														

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 42 de 50
		Fecha:	08
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
			

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA	
REQUISITOS GENERALES	Código	200000311, 200000314, 200000323, 200000316, 200000317, 200000769, 200000306, 200000307, 200000308, 200000312
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO ₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (sólidos solubles)</td> <td></td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Volúmen de carbonatación</td> <td>1.5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2.3</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresado como ácido cítrico en %an fracción en masa</td> <td></td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas		Mínimo	Máximo	Grados Brix (sólidos solubles)		14	Volúmen de carbonatación	1.5	5	pH	2.3	3.5	Acidez titulable expresado como ácido cítrico en %an fracción en masa		0.5									
		Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas																										
	Mínimo		Máximo																										
Grados Brix (sólidos solubles)		14																											
Volúmen de carbonatación	1.5	5																											
pH	2.3	3.5																											
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en %an fracción en masa		0.5																											
Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020																													
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Bebidas sin pasteurizar</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/ml</td> <td>10</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UF/ml</td> <td>10</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Bebidas pasteurizadas</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos en UFC/ml</td> <td>0</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras en UFC/ml</td> <td><10</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td></td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	m	M	Bebidas sin pasteurizar			Recuento de mohos UFC/ml	10	50	Recuento de levaduras UF/ml	10	25	Recuento de E. coli en UFC/ml	<10	-	Bebidas pasteurizadas			Recuento de mohos en UFC/ml	0	<10	Recuento de Levaduras en UFC/ml	<10	<10	Recuento de E. coli en UFC/ml		-
Requisitos	m	M																											
Bebidas sin pasteurizar																													
Recuento de mohos UFC/ml	10	50																											
Recuento de levaduras UF/ml	10	25																											
Recuento de E. coli en UFC/ml	<10	-																											
Bebidas pasteurizadas																													
Recuento de mohos en UFC/ml	0	<10																											
Recuento de Levaduras en UFC/ml	<10	<10																											
Recuento de E. coli en UFC/ml		-																											
Requisitos Nutricionales		No aplica																											
Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.																												
Contenido	SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml																												

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO ACEPTACIÓN DE OFERTA	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 43 de 50
		Fecha:	08 / 03 / 2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12 / 07 / 2018

	SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml
Requisitos Normativos	NTC 2740-2020, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Embalado en termoencogible.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado. Envasado en Pel no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración.
	Rotulado	El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible). El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No 333/2011.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 90 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción expedido por INVIMA.
	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente.
	Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM

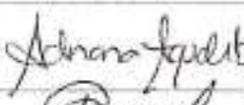
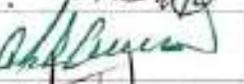
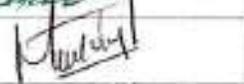
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 44 de 50
		Fecha:	08 03 2018

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

	<p>Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual.</p> <p>En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos".</p> <p>En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas.</p> <p>En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml.</p> <p>En Normatividad se adiciona Resolución 2674 de 2013.</p>
4	<p>Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente.</p> <p>Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto.</p>
5	<p>Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740-2020.</p> <p>En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digulación se encontraba el año 2012.</p> <p>Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Octubre 14-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Octubre 14-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	14. 08. 20	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm Emp. Hector Vargas Rodriguez	14-10-20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14-10-20	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACCEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 45 de 50
	Fecha.	08	03
			

Producto/Nombre	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE																																					
REQUISITOS GENERALES	Código CDS	300000002																																				
	Clasificación	Helados																																				
	Descripción del Producto	Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado. El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuyo única fuente de grasa y proteína es láctea.																																				
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz y aditivos autorizados).																																				
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td> <td>36 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx0.38)</td> <td>3.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Ensayo Fosfatasa Alcalina</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Peso/volumen (g/l)</td> <td>475 mínimo</td> </tr> <tr> <td>*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td> <td>1.4 mínimo</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><small>*Si declara nuevo</small></td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro	Valor	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo	Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo	Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx0.38)	3.0 mínimo	Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo	Peso/volumen (g/l)	475 mínimo	*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo	<small>*Si declara nuevo</small>																	
	Parámetro	Valor																																				
	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo																																				
	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo																																				
	Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo																																				
Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx0.38)	3.0 mínimo																																					
Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo																																					
Peso/volumen (g/l)	475 mínimo																																					
*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																																					
<small>*Si declara nuevo</small>																																						
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos¹ UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10 000</td> <td style="text-align: center;">100 000</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli² UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><1</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>/25 g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>/25 g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table>			Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos ¹ UFC/g	5	10 000	100 000	2	Recuento de Coliformes UFC/g	5	100	200	2	Recuento de E. coli ² UFC/g	5	<1	—	0	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	5	0	—	0	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	—	0
Requisitos	n	m	M	c																																		
Recuento de microorganismos mesófilos ¹ UFC/g	5	10 000	100 000	2																																		
Recuento de Coliformes UFC/g	5	100	200	2																																		
Recuento de E. coli ² UFC/g	5	<1	—	0																																		
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2																																		
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	5	0	—	0																																		
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	—	0																																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																					
Otras características del Producto	El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante.																																					
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 90 gramos.																																					
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989.																																					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.																																				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.																																				
	Empaque	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.																																				
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.																																				
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.																																				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.																																					
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2017																																				

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00		Página 46 de 50
		Fecha.		08 03 2018

PROCESO			
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO			
SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO	
TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 34014 SANDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y MORTADELA SELECCIONADA X 120 g
-----------------	---

Género	No Aplica												
Variiedad	No Aplica												
Grado de Madurez	No Aplica												
Nombre Generico	SANDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y MORTADELA SELECCIONADA X 120 g												
Descripcion del Producto	Producto que se caracteriza por estar compuesto por la mezcla de pan tajado, queso doble crema y mortadela seleccionada.												
Ingredientes	2 Tajadas de Pan tajado, 1 Tajada de Queso doble crema y 1 Tajada de Mortadela seleccionada.												
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica												
Requisitos Nutricionales	No Aplica												
Otras características del producto	<p>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. Tanto el queso como la mortadela con la cual se elabora el producto deben contar con registro sanitario. Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de las siguientes normas, para la mortadela debe cumplir con la NTC 1325 y el Queso Doble Crema NTC 750 y Resolución 1804 de 1989. Teniendo en cuenta que la mortadela debe ser categoría estándar debe cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1" style="width: 100%; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Componentes</th> <th style="text-align: left;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>88 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>3 % máx</td> </tr> </tbody> </table>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa	88 % máx	Almidón en fracción de masa	6 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx
Componentes	Valor												
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.												
Grasa, en fracción de masa	28 % máx												
Humedad más grasa, en fracción de masa	88 % máx												
Almidón en fracción de masa	6 % máx												
Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx												
Contenido	El SIC debe pesar 120 gramos.												
Presentacion	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.												
Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, unidad por unidad, se recomienda Vinipel o papel aluminio.												
Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote.												
Vida Util	El producto en conjunto debiera conservarse en excelentes condiciones mínimo dos (2) días, las materias primas al momento de uso en el producto deberán tener máximo la siguiente vida útil: Pan Tajado 5 días, queso doble crema: 15 días, Mortadela: 15 días												
Condiciones de Embalaje	El producto deber entregarse en cava de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura del producto hasta el momento de consumo final del mismo (75°C)												
Condiciones de Transporte	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto y mantenerse en ese rango de temperatura.												
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005.												
Requisito Especifico	No Aplica												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico tecnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud publica autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehiculo debiera presentar concepto sanitario favorable que lo autorize para el transporte de alimentos.												
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 08/11/2010 COD LMFT - 2439													

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
	ACCEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 47 de 50	
		Fecha.	08	03



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN															
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES															
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS															
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION														
	F01-PGN-803	3	NOVIEMBRE de 2015														
		Pág. 1 de 1															
Producto/Nombre		BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA															
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	3346 35057															
	Clasificación	Bebida															
	Descripción del Producto	Bebida que contiene gas carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza.															
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas.															
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">REQUISITO</th> <th style="text-align: left;">VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CO2 (ml /vol) en botella</td> <td>2.45 - 2.75</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%) (p/vol) mín</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Piemento (ppm Pb)</td> <td><0.1</td> </tr> <tr> <td>Cobre (ppm Cu)</td> <td><1.0</td> </tr> <tr> <td>Zinc (ppm Zn)</td> <td><0.1</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (ppm As)</td> <td><0.1</td> </tr> </tbody> </table>		REQUISITO	VALOR	CO2 (ml /vol) en botella	2.45 - 2.75	Proteína (%) (p/vol) mín	0.2	Piemento (ppm Pb)	<0.1	Cobre (ppm Cu)	<1.0	Zinc (ppm Zn)	<0.1	Arsénico (ppm As)	<0.1
	REQUISITO	VALOR															
	CO2 (ml /vol) en botella	2.45 - 2.75															
	Proteína (%) (p/vol) mín	0.2															
	Piemento (ppm Pb)	<0.1															
	Cobre (ppm Cu)	<1.0															
Zinc (ppm Zn)	<0.1																
Arsénico (ppm As)	<0.1																
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parámetro</th> <th style="text-align: left;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/100 ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales, UFC/100ml</td> <td><2</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales, UFC/100ml</td> <td><2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Valor	Recuento mesófilos aerobios, UFC/100 ml	0	Coliformes totales, UFC/100ml	<2	Coliformes fecales, UFC/100ml	<2	Recuento de mohos y levaduras	0					
Parámetro	Valor																
Recuento mesófilos aerobios, UFC/100 ml	0																
Coliformes totales, UFC/100ml	<2																
Coliformes fecales, UFC/100ml	<2																
Recuento de mohos y levaduras	0																
Requisitos Nutricionales	No aplica																
Otras características del producto	No aplica																
Contenido	El SIC 3346 BEBIDA CARBONATADA x 330 mL. El SIC 35057 BEBIDA CARBONATADA x 1500 mL.																
Requisitos Normativos	No aplica																
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El SIC 3346 Paca por 6 botellas x 330 cc en termoencogible El SIC 35057 Unidad por presentación de 1500 cc															
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.															
	Empaque	Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.															
	Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.															
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 90 días.															
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción, expedido por INVIMA.																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016															

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO ACEPTACIÓN DE OFERTA	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 48 de 50
		Fecha:	08 / 03 / 2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12 / 07 / 2018

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURTH CON CEREAL
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001764
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:</p> <table border="1"> <tr> <td>Materia grasa %m/m</td> <td>Mín. 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70-1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos - Yogurt entero Resolución 2310 de 1986</p>	Materia grasa %m/m	Mín. 2.5	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50	Prueba de fosfatasa	Negativa											
	Materia grasa %m/m	Mín. 2.5																			
Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0																				
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50																				
Prueba de fosfatasa	Negativa																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.</p> <p>n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p>		n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1
	n	m	M	c																	
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																	
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																	
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA		
		Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00	Página 49 de 50	
Fecha:		08	03	2018
				

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		
		Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 3	
Fecha:		12	07	2018
				

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej.: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío.
	Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo. • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986, Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 20 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
	Empaque	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico
	Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.
	Vida Útil	El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

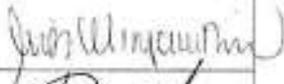
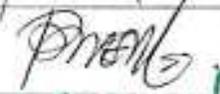
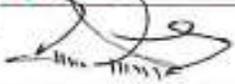
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> - Registro sanitario vigente - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2019
--	--------------------------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO ACEPTACIÓN DE OFERTA	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 50 de 50
		Fecha:	08 03 2018

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y se especifica de donde se extraen datos requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Registro sanitario vigente <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06 Dic-2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06-DIC-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	06 DIC 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Collazos Encinales	06 DIC 19	