MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

MEMORANDO

Barranquilla 18-02-2021

N° 2021140940036283 ALRNT - OL- AYS -14094

PARA: P.D Diana Carolina Molina Agudelo Coordinadora de Contratos

DE: P.D. Luis Mariano Guerra Técnico Abastecimiento CADS 1.

ASUNTO: Solicitud de Apertura Proceso de Mínima Cuantía de Condimentos.

Por medio del presente me permito solicitar se inicie proceso de Mínima cuantía para el ADQUISICIÓN DE CONDIMENTOS PARA ABASTECER LOS CATERING Y LAS UNIDADES MILITARES ADSCRITAS A LA JURISDICCION DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

Por valor de Veinte Millones de Pesos M/cte. ($ 20.000. 000) incluido IVA, para tal efecto se adjuntan los siguientes documentos:

Se especifican los siguientes comités:

Comité Jurídico Estructurador ----- P.D Diana Carolina Molina Agudelo
Evaluador ------ P.D Leonar Reales Reales

Comité Técnico Estructurador ------ PD. Modesto Mendoza
Evaluador -------. TD Tataina Arias Caicedo

Comité Económico Estructurador --- P.D Emiro Perez Ramirez
Evaluador -- T.D Gustavo Gonzales

Supervisores de contratos será el técnico de CADS T.D Luis Mariano Guerra

- Informe Técnico
- Análisis Económico del Sector.
- CDP N° 7121 con el siguiente rubro presupuestal A-05-01-01-002-003 Productos de Molinería Almidones y Productos Derivados.

- 3 Cotizaciones.
- Soporte SAP

Cordialmente,

PD. Modesto Mendoza
Ingeniero de alimentos

Elaboro. Modesto Mendoza
Ingeniero de alimentos

Reviso: Carol Santafe Ramón
Coordinadora de abastecimientos

Aprobó: TC (RA) Ricardo Jerez Soto
Director Regional Norte

ANALISIS ECONOMICO DEL SECTOR

17 Febrero 2021

OBJETIVO: ADQUISICIÓN DE CONDIMENTOS PARA ABASTECER LOS CATERING Y LAS UNIDADES MILITARES ADSCRITAS A LA JURISDICCION DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *"Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios*"; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3º de la ley 80 de 1993, que reza: "Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines."; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC - 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021.

Los condimentos son aquellas sustancias que se le agregan a los alimentos para realzar su sabor, sazonar y/o para conservarlos por más tiempo. Los condimentos cumplen la función de añadir color, sabor y textura a los alimentos concertados en los menús que la entidad suministra a soldados en cumplimiento de los contratos interadministrativos suscritos con las fuerzas

militares, por tal motivo se requiere realizar la contratación de mínima cuantía del producto del objeto del contrato.

CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC: El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase
(E) Productos de uso final	(50) Alimentos bebidas y tabacos	(17)Condimentos y conservantes	(1902) Condimentos

ASPECTOS GENERALES

Los condimentos son aquellas sustancias que se le agregan a los alimentos para realzar su sabor, sazonar y/o para conservarlos por más tiempo. Los condimentos cumplen la función de añadir color, sabor y textura a los alimentos sin que estos sean alterados en su sabor original.

Algunas de las ventajas de los condimentos, son:

- Los condimentos alimenticios estimulan el apetito, ya que al realzar el sabor y aroma de los alimentos incitan a comer más
- Ayudan a la digestión, ya que al aumentar las secreciones digestivas éstas se vierten al conducto digestivo las cuales ayudan a una buen y correcta digestión
- Los condimentos al realzar el sabor de los alimentos pueden ayudar a controlar padecimientos como la hipertensión, la insuficiencia cardiaca o renal, pues se puede prescindir del uso de la sal
- Funcionan como conservadores naturales, pues los condimentos alimenticios contienen propiedades anti fúngicas que ayudan a inhibir el crecimiento de los hongos o moho

Los condimentos más populares son:

- Pimienta blanca
- Negra
- Clavo
- Nuez moscada
- Ajo
- Cebolla
- Albahaca
- Canela
- Sal
- Pimentón
- Chile piquín
- Laurel
- Jengibre
- Anís
- Comino
- Paprika
- Orégano
- Estragón

ANALISIS ECONÓMICO

La actividad comercializadora de bienes en la Costa Caribe tiene un dinamismo positivo, esto permite obtener un crecimiento en dicho sector y conlleva a la diversificación y al incremento de empresas que se encuentran legalmente constituidas, que poseen un respaldo económico

sólido y una infraestructura que les permite intervenir o participar en los procesos contractuales de la entidad.

Los condimentos son utilizados para dar color, sabor y una textura diferente a ciertos tipos de alimentos, entre ellos las carnes. Es ahí donde nace su importancia y alta demanda en la dieta del consumidor.

Un Mercado Estático

Con la crisis actual, se ha vuelto más difícil conquistar al consumidor. Sin embargo, los empresarios del sector coinciden en que estos productos son considerados básicos en la canasta familiar. El consumidor colombiano está acostumbrado a cocinar con color, comino y pimienta, por lo que su demanda tiende a ser muy estable. Los productos que combinan una serie de condimentos en uno (Triguisar, Trifogón, Trisazón), también son ampliamente apetecidos por el mercado nacional.

El mercado de las especias (albahaca, tomillo, laurel, etc.), entre tanto, es poco dinámico. Mientras que en Europa y Estados Unidos ha experimentado un crecimiento vertiginoso durante los últimos años, por la búsqueda de sabores exóticos, en el país sus ventas representan un bajo porcentaje. Solo en los estratos altos hay una pequeña demanda por especias. Esto hace difícil innovar con productos diferentes. "Colombia es un país de gustos tradicionales. El consumidor no es muy abierto a la innovación en este tipo de productos. Los nuevos actores en el mercado realmente no han innovado. El producto es el mismo y solo se mercadea de manera distinta", afirma Iván Sánchez, gerente de Comarrico, una de las empresas líderes de la Costa en el sector de los condimentos.

Claves principales de la serie:

Valor más reciente (Diciembre de 2019): **99,412.**
Valor anterior (Noviembre de 2019): **100,592.**
Variación en los dos últimos valores: **-1,18.** (**-1,17** porcentualmente).
Valor más alto alcanzado en Diciembre de 2018: **100,813.**
Valor más bajo alcanzado en Febrero de 2017: **98,426.**
Unidades: **INDICE 2016=100.**
Actualizada el **15 de Enero de 2020.**
Frecuencia: **Mensual.**
Notas: **ACTUALIZA: SGACPE (AREA DE PRECIOS)**
Fuente: **INE.**
Código: **40001191.**

INFORMACIÓN DEL SECTOR

El negocio de condimentos se ha caracterizado por ser un mercado de tradición con una demanda consolidada. Sin embargo, en los últimos años esto cambió. La situación económica del país resintió la demanda coincidiendo con la llegada de nuevas empresas que están obligando a los comercializadores tradicionales a transformarse para mantener su

competitividad, porque estas ya no gozan de un mercado estable con el que pueden conformarse.

Condimentos son considerados como aquellas sustancias que son agregadas a los alimentos para sazonar y realzar sus propios sabores y tienen la característica de hacer más digerible, con un sabor agradable y apetitoso cualquier platillo, pues cuentan con la peculiaridad de hacerlo sin alterar el sabor natural de éste.

Tradicionalmente, el mercado de condimentos se ha caracterizado por tener unos líderes regionales y otros nacionales. En el mercado nacional, los líderes solían ser El Rey y Sasoned. Hace un año y medio, sin embargo, apareció un nuevo competidor, Del Fogón, que ha logrado capturar buena parte del consumo, convirtiéndose en un importante jugador en el territorio nacional. Se estima que estas tres empresas concentran el 75% de las ventas del sector.

En cuanto al mercado regional, la situación es diferente, pues cada zona tiene unos productos característicos. En Antioquia, el liderazgo lo tiene Triguisar, mientras que, en la Costa, Sasoned y Comarrico marcan la pauta. En el centro del país, en cambio, las marcas más populares son El Rey, Don Magolo y Del Fogón. Estas tres regiones concentran el 75% del mercado de los condimentos en el país.

Esta segmentación por regiones se explica, entre otros, por el hecho de que la comida varía dependiendo de la zona geográfica. Por esto, es frecuente que las fórmulas de los condimentos cambien dependiendo de la región. En la Costa, por ejemplo, se consume mucho color. Esto hace que la receta de esta zona sea más concentrada que la de otros lugares. Condimentos El Rey, por ejemplo, ha desarrollado la marca El Tigre, especial para el mercado de la Costa.

La aparición de marcas propias de las grandes cadenas también ha sido una constante en los últimos años. Cafam, Éxito, Cadenalco y Olímpica, entre otros, han lanzado sus condimentos al mercado. Esto disminuye el poder de negociación de las empresas de condimentos tradicionales que hoy se ven obligadas a hacer concesiones a las cadenas, como descuentos y facilidades de pago, para introducir sus productos.

Los empresarios del sector de condimentos coinciden en que estos productos son considerados básicos en la canasta familiar. El consumidor colombiano está acostumbrado a cocinar con color, comino y pimienta, por lo que su demanda tiende a ser muy estable. Los productos que combinan una serie de condimentos en uno (Triguisar, Trifogón, Trisazón), también son ampliamente apetecidos por el mercado nacional.

En un mercado tan homogéneo no es fácil encontrar herramientas que generen ventajas competitivas. El precio, que suele ser un importante diferenciador en productos de consumo masivo, no es tan relevante en el caso de los condimentos, pues los diferenciales entre marcas no son significativos. Además, este mercado ha mantenido precios estables en los últimos años.

En cuanto a la calidad, las empresas grandes del sector están poniendo énfasis en mejorarla para diferenciarse de sus competidores. Comarrico, por ejemplo, está adelantando trámites para obtener la certificación de calidad ISO9000. Triguisar, por su parte, cuenta con procedimientos de manufactura especiales que le permiten sacar al mercado un producto

único. El Rey, entre tanto, tiene un departamento especializado en investigación y desarrollo de productos de alta calidad.

Las dificultades que enfrentan las empresas para posicionar sus productos por medio de precio y calidad las han obligado a reforzar su estrategia de mercadeo de manera contundente. Con la entrada de Del Fogón, que realizó importantes inversiones en medios masivos, las empresas comprendieron el beneficio de dirigir sus esfuerzos a la mente del consumidor. "Esta era una categoría estática, realmente no había mucho manejo de mercadeo. Nosotros decidimos entrar en el mercado nacional con una estrategia masiva, porque queríamos ser un producto líder", afirma Fanny Neira, gerente de grupo de Quala.

Las demás empresas del sector no se han quedado atrás y hoy es común ver importantes inversiones en mercadeo de condimentos. Los medios masivos son los más apetecidos pues permiten transmitir el mensaje a un público amplio.

Como en la mayoría de los condimentos la rentabilidad está determinada por el volumen de ventas, tiene sentido utilizar esta herramienta. De la inversión en publicidad masiva de la industria de condimentos el año pasado, más del 60% se destinó a la radio. El esfuerzo de mercadeo también se ha dirigido a la fidelización del cliente mediante promociones, exhibiciones y degustaciones en el punto de venta.

En cuanto a las innovaciones, más que cambiar el producto, el esfuerzo se ha enfocado en la introducción de nuevos empaques y presentaciones. Las empresas están desarrollando cada vez productos más prácticos que satisfagan las necesidades del ama de casa de hoy. La recesión, por ejemplo, ha impulsado la demanda por elementos para consumo diario, lo cual ha incrementado la venta de condimentos empacados en sobres pequeños de una porción. Para empresas como Comarrico y Triguisar, las ventas en el canal tradicional representan más del 85%, por lo cual están desarrollando empaques pequeños de bajo costo.

Al futuro, la competitividad de la industria depende de la habilidad de los participantes para fidelizar al consumidor con sus productos. Muchas de las empresas regionales tienen ahora la meta de atender el mercado nacional, por lo cual la competencia cada vez será más reñida. Aquellas empresas que desarrollen una estrategia de mercadeo novedosa, que logre posicionar y diferenciar sus marcas y que se enfoque en desarrollar productos que verdaderamente suplan las necesidades del consumidor, obtendrán el éxito.

Los líderes del mercado nacional son El Rey, Sasoned y del Fogón. Sin embargo, la situación es diferente en las regiones. En Antioquia, por ejemplo, el líder es Triguisar, mientras que en la Costa Atlántica, detrás de Sasoned, está Comarrico. Las marcas propias, como Deleyte, pisan duro por sus bajos precios. Para todos, el éxito radica en la calidad, tradición y en una buena estrategia de mercadeo.

MARCO REGULATORIO

Resolución 719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica

Resolución 4241 de 1991 Por la cual se definen las características de las especias a condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas

Resolución CC4506 de 2013 Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones

ANALISIS DE MERCADO

La determinación de los aspectos relacionados con el precio se efectuó teniendo en cuenta el análisis económico del Sector Secundario, dado que son productos ya transformados y que apoyan a otros productos para mejorar sus características haciendo más agradable la comida del consumidor.

Se solicitó a diferentes proveedores la cotización, informándoles características claras de los bines a cotizar, tiempos de entrega y lugar de entrega, para proveer a los comedores de las tropas de los Departamentos de la Costa pertenecientes a la jurisdicción de la Agencia de las Fuerzas Militares Regional Norte y se hizo una ponderación de precios.

PROMEDIO DE DEMANDA EN AGENCIA LOGISTICA REGIONAL NORTE

	UNIDAD DE MEDIDA	DEMANDA MENSUAL	DEMANDA ANUAL
		TOTAL UNIDADES	TOTAL UNIDADES
SAZONADOR	LIBRAS	1500	18000
COLOR	LIBRAS	1500	18000
AJO	LIBRAS	750	9000
COMINO	LIBRAS	600	7200

COTIZACIONES

El estudio de mercado se publicó en la página del SECOP II con el fin de conocer los precios actuales del mercado referentes a los determinados requerimientos de adquisición de condimentos para abastecer los comedores de tropas y las unidades militares, NO se recibieron cotizaciones de empresas ubicadas en todo Colombia por lo que se recurrió a llamar a empresas de las ciudades de la Costa Caribe, como son: Barranquilla, Santa Marta, Montería, Cartagena y Valledupar, para definir el precio unitario por cada presentación de bien teniéndose en cuenta que estos servicios llevan el IVA.

A continuación, se muestran los oferentes, englobando los costos ofertados de cada producto solicitado.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	SUPERMERCADO SUPER FRUVER	FABRICA DE PRODUCTOS SAYSA	COMERCIALIZADORA GARLIC	PRECIO MINIMO IVA INCLUIDO

			15030711-1	800037224-5	900022772-7	
			Valor Unitario	Valor Unitario	Valor Unitario	
1	CONDIMENTO DE AJO EN POLVO X 500 Gramos	UNIDAD	3.451	2.800	3.350	2.800
2	COLOR CORRIENTE X 500 Gramos	UNIDAD	3.511	3.190	4.200	3.190
3	COMINO MOLIDO CORRIENTE X 500 Gramos	UNIDAD	5.355	4.400	5.400	4.400
4	CONDIMENTO COMPLETO X 500 Gramos	UNIDAD	5.034	3.900	4.800	3.900

Una vez realizado el análisis de mercado, el Comité Técnico Estructurador ha optado por utilizar como referencia el menor precio de las tres cotizaciones obtenidas.

Cordialmente

TD. Luis Rafael Mariano Guerra
Técnico de Almacenamiento

Elaboró: TD. Luis Rafael Mariano Guerra
Cargo: Técnico de Almacenamiento

Revisó: Carol Santafe Ramón
Cargo: Coordinadora Abastecimiento

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHlanibal	LAURA MARGARITA ANIBAL SANTANA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	15-20-00-009	REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Fecha y Hora Sistema:	2021-02-18-9:46 a. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	7121	**Fecha Registro:**	2021-02-18	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	15-20-00-009 REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	20.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	20.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	20.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				**AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**					
Número:	7121	**Fecha Registro:**	2021-02-18	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL	Propios	20	CSF						
					Total:	20.000.000,00	0,00	20.000.000,00	20.000.000,00	0,00

Objeto:	ADQUISCION DE CONDIMENTOS PARA ABASTCER LOS CATERING Y LAS UNIDADES MILITARES ADSCRITAS A LA JURIDICCION DE LA AGENCIA LOGISTRICA DE LAS FUERZAS MILITARES

Gustavo Gonzalez

Firmado digitalmente por Gustavo Gonzalez
Fecha: 2021.02.18 10:08:34 -05'00'

TSD GUSTAVO GONZALEZ CONTRERAS

Presupuesto (E)

Comercializadora Grain & Garlic Ltda.

Barranquilla, 12 Febrero 2021.

Señores
Agencia Logística De Las Fuerzas Militares.
Ciudad.

Por la presente realizamos cotización de los siguientes productos:

Cotización Fuerzas militares De Colombia

DESCRIPCION	PESO	PRECIO
Color	500	$ 4.200
Comino	500	$ 5.400
Sal Con Ajo	500	$ 3.350
Adobo	500	$ 4.800

Nota: estos productos no tienen el Iva incluido del 19%, no tiene descuento adicional y su crédito es de 30 días.

Cualquier inquietud favor contactarme.

Atentamente,

DIEGO ZULUAGA
Gerente General

Comercializadora Grain & Garlic Ltda. NIT 900.022.772-7
Cra 42C No. 8-32 Barranquillita
Tel 3418835

SUPERMERCADO SUPER FRUVER FRUTOS DEL CAMPO

NIT. 15.030.711-1

Montería, 15 de Febrero de 2022

SEÑORES:

Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte

Cordial saludo, por medio de la presente me permito presentar cotización de productos condimentos, para los diferentes bodegas y comedores de tropa a cargo de esta honorable entidad, es un gusto para nosotros poder seguir abasteciendo los comedores de rancho de los héroes de Colombia.

DESCRIPCION	UND	Valor Unitario	IVA	Valor Unitario + IVA
CONDIMENTO DE AJO	500 gramos	$ 2.900	$ 551	$ 3.451
CONDIMENTO COLOR	500 gramos	$ 2.950	$ 561	$ 3.511
CONDIMENTO COMINO	500 gramos	$ 4.500	$ 855	$ 5.355
CONDIMENTO SAZONADOR COMPLETO	500 gramos	$ 4.230	$ 804	$ 5.034

Atentamente,

JAVIER RAMIREZ MARTINEZ

C.C. No. 15.030.711 Lorica -Córdoba

FÁBRICA DE PRODUCTOS SAYSA S.A.S.
NIT. 800.037.224 - 5

Barranquilla, Febrero 02 de 2021.

Señores,
Agencia Logística De Las Fuerzas Militares.
Regional Norte
Malambo – Atlántico

Teniendo su solicitud envío propuesta comercial de nuestra compañía:

AGENCIA LOGISTICA			
CODIGO	**PRODUCTO**	**PESO**	**PRECIO**
7702708016378	COLOR	500	3.190
7702708016361	COMINO	500	4.400
7702708007031	SAL CON AJO	500	2.800
7702708016354	SAZONADOR COMP	500	3.900

Lista De Precio Con Iva Incluido Del 19%

Condiciones comerciales:

Descuento: 0%
Crédito: 30 días

Cualquier inquietud favor contactarme:

Atentamente,

FABRICA DE PRODUCTOS SAYSA S.A.S.
Firma Autorizada

Mauro Oviedo Diazgranados.
Gerente Comercial

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

PRODUCTO / NOMBRE	AJO EN POLVO

REQUISITOS GENERALES	Código	200000025 200001050
	Clasificación	CONDIMENTOS
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la mezcla de bulbos sanos, limpios, desecados molidos de ajo natural.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ajos molidos de ajo natural, harina de arroz, sal y anticompactante.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Especificación / Mínimo / Máximo Humedad – 6,75% Cenizas – 8,5 Extracto Etéreo 0,5 1,3 Requisitos fisicoquimicos – Resolución 4241 de 1991
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: ESPECIFICACIÓN / N / m / M / C NMP coliformes fecales /g / 3 / 4 / 40 / 1 Recuento de *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g / 3 / 100 / 1000 / 1 Recuento de *Bacillus Cereus*, UFC/g / 3 / 100 / 1000 / 1 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g / 3 / 3000 / 5000 / 1 Requisitos microbiológicos – Resolución 4241 de 1991
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Especificaciones Sensoriales ESPECIFICACION / VALOR OLOR / Típico a Ajo COLOR / Crema Blanquzco SABOR / Típico a Ajo
	Contenido	El SAP 200000025 Mínimo el producto debe contener 500 g. El SAP 200001050 Mínimo el producto debe contener 250 g.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423 Resolución del Ministerio de Protección Social 4241 de 1991

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000025 Bolsa x 500 gramos SAP 200001050 Bolsa x 250 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado sellado sin presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

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

	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JULIO 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se retira la CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de condimentos y especias, se ajustan código SAP de acuerdo a listado de materiales
3	Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 250 gramos.
4	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta a clasificación SAP actual. Los requisitos fisicoquímicos se ajustan a la Resolución 4241 de 1991. Cambiándola así: ESPECIFICACION / VALOR Humedad / [illegible] Densidad / [illegible] Extracto etereo / [illegible] Cloruros (como cloruro de sodio) / [illegible] Granulometria / [illegible] a Especificación / Mínimo / Máximo Humedad / – / 6,75% Cenizas / – / 0,5 Extracto Etereo / 0,5 / 1,3 En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se describe de donde se saca información. Las otras características del producto se ajustan ESPECIFICACION / VALOR OLOR / Acre sulfhidroso, propio del ajo COLOR / Sulfhidroso concentrado SABOR / Crema blancuzco a ESPECIFICACION / VALOR OLOR / Típico a Ajo COLOR / Crema Blancuzco SABOR / Típico a Ajo En condiciones de Transporte se adiciona: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. . Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Y se retira de la vida útil: Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado. Y se cambia palabra "entrega" por "recepción del producto". Se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente)

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 Julio 2019.	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	30.JUL.19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	30.JUL.19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2019	

PRODUCTO / NOMBRE	COLOR CORRIENTE

REQUISITOS GENERALES	Código	200000203
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Compuesto de colorantes artificiales grado alimenticio, tartrazina y punzo con harina de arroz.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidas.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARAMETRO
Humedad (Máximo)	12%
Densidad (g/l)	800 - 940

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1
Esporas *Clostridium* Sulfito reductor / g	3	100	1000	1
Bacillus cereus / g	3	100	1000	1
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1

Requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de1991

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor: inoloro Color: rojo naranja o Amarillo Intenso Sabor: insaboro Color en dilución: Amarillo concentrado o Naranja amarilloso concentrado.
	Contenido	Peso neto de 500 gramos mínimo.
	Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de cartón corrugado x 16 libras.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	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 diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.
3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
7	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. Se retira requisito de otras características de producto: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se retira requisito de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada y Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. PARÁMETROS / N / m / M / C Recuento de Mohos y Levaduras / 3 / 5000 / 50000 / 1 Recuento de coliformes fecales NMP/g / 3 / 11 / 90 / 1 Detección de Salmonella / 10 / 0 / 0 / 0 COMPONENTES / VALORES MIN / VALORES MAX Humedad / - / 14.0% Densidad / 0,65g/ml / 0,75g/ml Cenizas / - / 1% Granulometría Malla 60 / 8% / 40% Granulometría Malla 50 / 25% / 60.0%
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la Clasificación, Descripción del Producto y requisitos fisicoquímicos del producto. Se incluyen los ingredientes del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.
10	Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.

11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta basado en actualización en Sistema SAP. En Otras características se adiciona en color: "o Amarillo Intenso" Color en dilución: "Amarillo concentrado" En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. De la vida útil: se cambia a Minima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado". En presentación del producto se adiciona x 11 -12 gramos, para ajustar igual información que en ficha técnica de negociación. Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
12	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. 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				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**COMINO MOLIDO CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000208
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Compuesto molido proveniente del fruto limpio y desecado de comino (*Cominum cyminum*), harina de arroz y colorantes.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Comino
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)
Humedad	–	14%
Cenizas	–	12%
Cenizas Insolubles	–	4
Fibra Bruta	–	30
Aceite esencial	1,5	–

Requisitos fisicoquímicos comino- Resolución 4241 de1991

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1
Esporas *Clostridium* Sulfito reductor / g	3	100	1000	1
Bacillus cereus / g	3	100	1000	1
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1

Requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de1991

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor: Acre típico del comino. Sabor: Acre cálido, sabor amargo propio del comino. Color: verdoso claro
	Contenido	Peso neto de 500 gramos mínimo.
	Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de cartón corrugado x 16 libras.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	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 diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.
3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
7	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
8	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira código 32996 por condiciones de proceso productivo.
9	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. En requisitos de rotulado se retira requerimiento: Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. Otras características de producto se retira: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se adiciona la palabra mínimo a contenido del producto. [illegible]
10	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluyen los ingredientes y requisitos organolépticos dentro del ítem Otras características del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.
11	Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos a dos parámetros con el fin de minimizar el costo del producto. Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.

12	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustan los requisitos fisicoquímicos basado en la resolución 4241de 1991 En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. De la vida útil: se cambia a Mínima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado". Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
13	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Mar-20. 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	

PRODUCTO / NOMBRE	CONDIMENTO COMPLETO

REQUISITOS GENERALES	Código	200000210 200000211
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la mezcla y molienda de harina de arroz, sal, cebolla, ajo, comino, anticompactante, proteína vegetal de soya, sabor natural a comino, pimienta y colorante natural, contiene colorante artificial grado alimenticio: Tartrazina (color index 19140).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ajo, cebolla, pimienta, sal y otros.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITO: Humedad (Máximo) — PARAMETRO: 12% REQUISITO: Densidad (g/l) — PARAMETRO: 710 - 810
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARAMETROS — N — m — M — C NMP Coliformes Fecales — 3 — 4 — 40 — 1 Esporas *Clostridium* Sulfito reductor / g — 3 — 100 — 1000 — 1 *Bacillus cereus* / g — 3 — 100 — 1000 — 1 Recuento de Mohos y Levaduras — 3 — 3000 — 5000 — 1 Requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de1991
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor: Aromático Especiado. Sabor: Especiado concentrado tipico de la combinación de comino, ajo, cebolla, pimienta. Color: amarillo quemado Textura: semifina
	Contenido	SAP 200000210 Peso neto de 20 gramos SAP 200000211 Peso neto de 500 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000210 caja de cartón corrugado display de 36 paquetes de 12 unidades. SAP 200000211 caja de cartón corrugado por 16 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	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	Minima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste de formato a GP 1000:2004
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra.
4	Se incluye código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.
5	Se retira la CERTIFICACIÓN HACCP para dar más pluralidad de oferentes en el mercado, se ajustan códigos SAP de acuerdo a listado de materiales
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Dentro de Otras características del producto se incluye la textura. Se ajustan: los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado. Se ajustan las versiones del Maestro Control de Cambio, la FTP anterior no incluyo la versión 3.
7	Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.
8	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. De la vida útil: se cambia a Mínima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado". Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
9	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras en el país. Se retira código SAP 200000209 Peso neto de 125 gramos, ya que no se encuentra en las compras.

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA

Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. 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. Marz - 2020	

do Tratar Entorno Sistema Ayuda

ar Solicitud pedido 100003116

imento activo Parametriz.personal

lodalid 100003116 Determ.fuente aprov.

Estrategia liberac.

ción	Z0	Liberar SolPed
c.	01	Liberar SolPed CADS
	X	Bloqueado

Cód.	Denominación	Esta...
06	Coord Abastecimiento	

Valores de propuesta

P	Material	Texto breve	Cantidad	Unidad	UM pedido	Precio valor.	Valor total	T	Fe.entrega	Gpo.art
	200000025	AJO EN POLVO * 500 G	1	UND	UND	1	1	T	18.02.2021	AJO
	200000203	COLOR CORRIENTE *500 G	1	UND	UND	1	1	T	18.02.2021	COLOR
	200000208	COMINO MOLIDO CORRIENTE *500 G	1	UND	UND	1	1	T	18.02.2021	CONDIM
	200000211	CONDIMENTO COMPLETO *500 G	1	UND	UND	1	1	T	18.02.2021	CONDIM

[10] 200000025 , AJO EN POLVO * 500 G

erial | Cantidades y fechas | Valoración | Fuente aprovisionam. | Status | Persona de contacto | Textos | Dirección entrega

1 COP / 1 UND Valor total 1 COP

Proceso : SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA ...

Solicitud de información a los Proveedores

ALRNTE 010-019-2021 CONDIMENTOS (En analisis) Pliegos

PROVEEDORES

212

Unidad de contratación REGIONAL NORTE

Ver Enlace

SE SOLICITA COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA LA ADQUISICIÓN DE CONDIMENTOS PARA ABASTECER LOS CATERING Y LAS UNIDADES MILITARES ADSCRITAS A LA JURISDICCIÓN DE LA AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 16/02/2021 4:00 PM - **Fecha de publicación** 15/02/2021 6:48 PM

LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso	Plazo para solicitar aclaraciones	Presentación de ofertas
15/02/2021	16/02/2021	16/02/2021

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Ver más »

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Nuevo Opciones

EVALUACIÓN

Opciones

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES Contestar

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso

MENSAJES Crear

Sin mensajes

TAREAS Crear

Sin tareas

MODIFICACIONES / ADENDAS Crear

No tiene ninguna modificación

PROVEEDORES SUSCRITOS

Sin proveedores interesados

ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS

Las modificaciones serán aplicadas sólo en este proceso

Equipo: REGIONAL NORTE / 15/02/2021 6:24 PM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

EVENTOS DEL PROCESO

Oportunidad CO1.OPDOS.8435218 fue consultado por el Proveedor

GARA COLOMBIA S.A.S
16/02/2021 4:15 PM

El proceso CO1.BDOS.1773434 ha cambiado de Solicitud información publicada a En análisis.
Sistema
16/02/2021 4:00 PM

El proceso CO1.REQ.1823340cambiado de estado Solicitud información publicada a En análisis.
Sistema
16/02/2021 4:00 PM

Oportunidad CO1.OPDOS.8425090 fue consultado por el Proveedor JOSBEING SAS.
JOSBEING SAS
15/02/2021 9:12 PM

El proveedor cancelo la suscripción en el proceso CO1.NTC.1769320.
JOSBEING SAS
15/02/2021 9:12 PM

Ver más »