CONTRATO DE SUMINISTRO

Número de Contrato	**001-** 085 - 2023	**Fecha de contrato**	19 MAY 2023
Entidad contratante	**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.		
NIT	**899.999.162-4**		
Contratista	**COMPAÑIA DE ALIMENTOS SHALOM S.A.S.** NIT 900.664.206-4 Representante Legal: LAURA DANIELA MARTINEZ CC. No. 1.015.406.877 DE BOGOTÁ Correo Electrónico: **shalomcontratos@gmail.com** Dirección: Calle 11 No 17-40 Teléfono: 3142433558		
Objeto contractual	SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LA PANADERÍA DE LA DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.		
Valor	DOSCIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS ($240.000.000.000) MCTE INCLUIDO IVA		
Plazo de ejecución	Desde la fecha de perfeccionamiento y legalización del contrato hasta el 30 de noviembre 2023.		

Entre los suscritos: Coronel (RA) **RICARDO AUGUSTO SALCEDO ROZO**, mayor de edad, vecino de Bogotá D.C., identificado con la cédula de ciudadanía número 79.688.564 expedida en Bogotá, en su calidad de Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Encargado, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. 2364 del 22 de diciembre de 2022, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra la señora **LAURA DANIELA MARTINEZ**, también mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.015.406.877 de Bogotá, obrando como Representante Legal de la firma **COMPAÑIA DE ALIMENTOS SHALOM S.A.S**, con Nit No. 900.664.206-4 y Matricula Mercantil No. 02376362 del 11 de octubre de 2013 renovada el 11 de marzo de 2023, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA,** hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

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

2. Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 11223 del 31 de enero de 2023, el cual respalda el presente contrato.

3. Que el Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Encargado, cuenta con plenas facultades para celebrar el presente contrato, en especial las contenidas en las Leyes 80 de

1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Resolución No. 176 del 19 de febrero de 2019, modificado parcialmente por la Resolución 246 del 4 de marzo de 2019 y demás normas concordantes.

4. Que la Directora de Producción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Encargada mediante Memorando No. 2023140700040573-ALSGOL-OL-DPR-14070 del 27 de febrero de 2023, solicitó la iniciación del proceso cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LA PANADERÍA DE LA DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".

5. Que, el Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Encargado, dio apertura al proceso de Selección Abreviada Subasta Inversa No. 002-083-2023, mediante Resolución No. 601 del 03 de mayo de 2023, publicada a través de la plataforma SECOP II, cuyo objeto es contratar el "SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LA PANADERÍA DE LA DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".

6. Que, el día 15 de mayo de 2023, de acuerdo al Cronograma del proceso establecido, presentó oferta la firma **COMPAÑIA DE ALIMENTOS SHALOM S.A.S.**

7. Que, mediante Resolución No. 683 del 18 de mayo de 2023, se adjudicó el proceso de Selección abreviada subasta inversa No. 002-083-2023, a la firma **COMPAÑIA DE ALIMENTOS SHALOM S.A.S.**

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

CLÁUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA - OBJETO, PLAZO DE EJECUCIÓN Y LUGAR DE EJECUCIÓN:

OBJETO: El presente contrato tiene por objeto contractual el "SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LA PANADERÍA DE LA DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".

PLAZO DE EJECUCIÓN: Desde la fecha de perfeccionamiento y legalización y hasta el 30 de noviembre 2023.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Dirección de Producción - Kilómetro 2.5 Vía Medellín Parque Industrial Portos Sabana 80— Bodega 3 y/o 4:

CONDICIONES DE ENTREGA

- Se tendrán 2 (dos) días hábiles para realizar la entrega de los productos posterior a la solicitud de pedido realizada vía telefónica o por vía email. No obstante, se aclara que, en cada solicitud de pedido, la ALFM podrá disponer de las cantidades necesarias para todos o algunos de los productos referenciados en las especificaciones técnicas, por lo que no siempre se solicitarán los mismos productos con sus mismas cantidades. Toda la logística para la entrega de estos productos será previamente autorizada por el supervisor de contrato.

- Los vehículos que transporten alimentos o materias primas para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, Resolución 2674 de 2013 o aquella norma que las modifique, derogue, adicione o actualice. Dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega.

- De igual manera deben garantizar la entrega de los productos en la puerta de la bodega de la entidad, sin importar el estado de la vía de acceso, para lo cual deben utilizar el medio de transporte que sea necesario (terrestre); cada vehículo que ofrezca el Contratista, debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de Gases, Licencia de Conducción de los Conductores o 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 objeto de la presente negociación.

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables.

- El Contratista, deberá allegar en cada entrega acta de inspección sanitaria de los vehículos con concepto FAVORABLE vigente, para cada uno de los vehículos mediante los cuales se hace la entrega de los productos a la ALFM.

- El Contratista debe mantener 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, en cualquier momento.

- En el caso, que la ALFM evidencie que el producto entregado presenta diferencias, tales como producto con registros sanitarios, permisos sanitarios o notificaciones sanitarias diferentes a la documentación presentada, novedades en la calidad del mismo, entre otros, se procederá a realizar la devolución correspondiente a efectos del cambio respectivo so pena de la imposición de multas que sea procedente.

- Si el producto entregado en la ALFM es inmovilizado, retenido, congelado o decomisado por parte de las autoridades territoriales de Salud o el INVIMA por incumplimiento de la normatividad sanitaria establecida para estos productos, el Contratista debe hacer la sustitución del producto en forma inmediata y los costos generados por esta situación estarán a su cargo.

COSTOS DE ENTREGA

Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el Contratista.

DOCUMENTOS Y TRÁMITES PARA LA ENTREGA

Para la entrega de los productos se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Factura electrónica por cada entrega, con el cumplimiento de los requisitos de ley, previa coordinación del horario de entrega.

- Las facturas de las entregas deben ser firmadas por el almacenista que recepcione los productos, indicando claramente nombre completo, cédula de ciudadanía, cargo y fecha de recepción del producto.

- Al momento de la entrega, el almacenista suministrará, diligenciará y firmará el registro de "Recepción de producto", el cual deberá también ser firmado por el conductor representante del Contratista.

- En caso de devoluciones o diferencias en las cantidades facturadas y efectivamente recibidas, estas deben ser certificadas por el Supervisor del Contrato y/o el almacenista, en el mismo documento; en el caso de rechazos, se informará al Contratista para que proceda al cambio respectivo, so pena de la imposición de multas que sea procedente.

NOTA 1. Los productos facturados solo serán objeto de recibo a satisfacción e ingresados al Sistema de inventarios ERP-SAP y para trámite de pago, una vez se cuente con los documentos requeridos tanto en las especificaciones técnicas como en los documentos requeridos para el pago.

REUNIÓN DE COORDINACIÓN:

En caso de requerirse, la ALFM, convocara a reunión en la ALFM mediante citación al Contratista, con el fin de aclarar dudas que existan con respecto a la ejecución del contrato, coordinar sabores de los productos a entregar (cuando aplique), aspectos técnicos y operativos para el desarrollo de las entregas y en general, coordinar cualquier tema relacionado con los productos contratados.

CLÁUSULA SEGUNDA - PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales la duración del contrato es el establecido para la ejecución del contrato. Una vez finalizada la etapa de ejecución del mismo, se dará trámite a la liquidación, de acuerdo a lo establecido en el art. 11 de la Ley 1150 de 2007.

CLÁUSULA TERCERA– VALOR DEL CONTRATO: Para el presente contrato, el valor es **DOSCIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS ($240.000.000.00) M/CTE,** incluido IVA, y de acuerdo con la oferta presentada por el Contratista, así:

CUADRO REFERENCIA DE PRECIOS

Ref. Artículo	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario incluido impuesto de ley que aplique
1	MARGARINA INDUSTRIAL	1	KG	$9.448,00
2	LEVADURA INSTANTANEA	1	KG	$32.292,00
3	ANTIMOHO (PROPIONATO DE CALCIO)	1	KG	$40.837,00
4	SAL PARA CONSUMO HUMANO	1	KG	$2.277,00
5	HUEVO EN POLVO	1	KG	$65.029,00
6	HUEVO AA EN CASCARA	1	UN	$655,00
7	ACEITE MEZCLA VEGETAL	1	L	$9.905,00
8	MARGARINA INDUSTRIAL EMPASTE PARA CROISSANT	1	KG	$12.523,00
9	BOCADILLO DE GUAYABA	1	KG	$10.190,00
10	QUESO DOBLE CREMA	1	KG	$23.304,00

11	ESENCIAS SABORES VARIADOS	1	KG	$21.094,00
12	AREQUIPE	1	KG	$15.021,00
13	CREMA DE LECHE ENTERA	1	KG	$16.918,00
14	ALMIDON AGRIO DE YUCA	1	KG	$14.278,00
15	BICARBONATO DE SODIO	1	KG	$16.881,00
16	CHICHARRÓN CARNUDO TIPO PASABOCA	1	KG	$114.757,00
17	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO	1	KG	$23.909,00
18	COCO RALLADO DESHIDRATADO	1	KG	$29.425,00
19	COCOA EN POLVO	1	KG	$28.053,00
20	COLORANTE ARTIFICIAL (COLORES VARIADOS)	1	KG	$89.982,00
21	CUAJADA FRESCA	1	KG	$20.716,00
22	FECULA DE MAÍZ	1	KG	$21.681,00
23	POLVO DE HORNEAR	1	KG	$13.737,00
24	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ	1	KG	$5.093,00
25	QUESO COSTEÑO BLOQUE	1	KG	$29.600,00
26	QUESO CAMPESINO FRESCO	1	KG	$26.121,00
27	MORTADELA	1	KG	$11.117,00
28	JAMÓN	1	KG	$19.105,00
29	EMPASTE HOJALDRE	1	KG	$14.100,00
30	AZUCAR PULVERIZADA	1	KG	$11.600,00
31	PIÑA EN TROZOS	1	KG	$3.908,00
32	FRUTA CRISTALIZADA	1	KG	$12.000,00
33	CHIP DE CHOCOLATE	1	KG	$29.112,00

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

CLÁUSULA CUARTA: SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL: La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 11223 del 31 de enero de 2023 - IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL: A-05-01-01-002-003 – PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS - REC. 20, POR VALOR DE $240.000.000.00, EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES PARA LA VIGENCIA FISCAL DE 2023.

CLÁUSULA QUINTA- IMPUESTOS: El Contratista, se obliga a pagar todos los impuestos, tasas y similares que estén a su cargo y se deriven de la ejecución del presente contrato, de conformidad con la Ley que le sean imputables.

CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor parcial por las entregas realizadas a corte mensual del contrato suscrito, dentro de los treinta (30) días siguientes contados a partir de la fecha en la que se emita el acta de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato de acuerdo a los bienes facturados, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar; y radicación de los siguientes documentos:

6.1. Acta de recibo a satisfacción, expedida por el supervisor y representante del CONTRATISTA.

6.2. Presentar la respectiva factura electrónica de acuerdo con el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 expedido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por el cual se reglamentan aspectos en materia tributaria y la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 expedida por La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales–DIAN. De igual manera el CONTRATISTA debe cargar la factura por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II

6.3. Certificado y planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, pensión y Riesgos Profesionales) y aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) para lo cual lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal y/o representante legal, confirmando el cumplimiento de dichos pagos a la fecha de radicación de la Factura.

6.4. Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual, debidamente suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal, confirmando el cumplimiento como mínimo del último mes al momento de presentar la factura

6.5. Para efectos de giro electrónico, se realizará a la siguiente cuenta bancaria, allegada por el Contratista:

- Razón Social : COMPAÑIA DE ALIMENTOS SHALOM S.A.S.
- Número de Nit : 900.664.206-4
- Entidad Financiera : BANCOOMEVA
- Número de Cuenta : 050405804706
- Tipo de cuenta : CORRIENTE

6.6. Alta de almacén y registro de recepción del producto.

6.7. Informe de Supervisión.

NOTA 1: El CONTRATISTA no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del Ordenador del Gasto.

NOTA 2: Para el pago el Contratista 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.

CLÁUSULA SÉPTIMA– RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

7.1. Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado.

Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.

7.2. Con ocasión de: (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

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

7.4. Los daños que se ocasionen a terceras personas, por daños materiales y lesiones personales causados a terceros durante la vigencia de la póliza y que suceda durante el desarrollo de las actividades propias del asegurado, relacionadas y aseguradas por la póliza.

7.5. **OTROS RIESGOS PREVISIBLES**

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	específico	externo	Ejecución	Operacional	Incumpliendo en los plazos de ejecución del contrato	Ampliación de la ejecución de entrega de los equipos	2	4	6	Alto	contratista	Pruebas y Funcionamiento	2	2	4	bajo	si	supervisor	Adjudicación	Ejecución del contrato	Informe de supervisión	Mensual
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Contaminación de alimentos	Incumplimiento del objeto contractual	2	4	6	Alto	Contratista	Rechazo y reemplazo del producto	2	2	4	Medio	Si	Entidad	Desde la Adjudicación	Hasta la vida útil de cada bien.	Informe de supervisión	Durante el recibo de los bienes

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
3	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Escasez de materias primas o insumos	Aumento de precios por mayor o menor oferta	3	2	5	Medio	Contratista	Seguimiento y análisis de la los indicadores de producción nacional	2	2	4	Bajo	No	Contratista	Desde la Adjudicación	Hasta la ejecución total del contrato	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Diario
4	General	Externo	Ejecución	Económico	Variación – alza en los precios	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	7	Alto	Contratista	Análisis de Modificación de condiciones	3	2	5	Medio	Si	Contratista	Desde la Adjudicación	Hasta la ejecución total del contrato	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Diario
5	Específico	Externo	Ejecución	Financieros	Variación del IPC superior a la esperada	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	3	6	Alto	Contratista	Verificación de la fluctuación de los precios	2	2	4	Bajo	No	Contratista	Desde la Adjudicación	Hasta la ejecución total del contrato	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Diario
6	Específico	Externo	Ejecución	Regulatorios	Cambios normativos o tributarios	Nuevas normas y/o Tributos	2	4	6	Alto	Contratista	Verificación de la normatividad tributaria	2	2	4	Bajo	Si	Contratista	Desde la Adjudicación	Hasta la ejecución total del contrato	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Diario

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, de acuerdo a los artículos 2.2.1.2.3.1.7 y 2.2.1.2.3.1.8 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y de Responsabilidad Civil Extracontractual, subirlas en el SECOP II, y enviarlas para aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA,** garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los amparos establecidos en la sección 2 "condiciones"- garantías del contrato electrónico.

8.1 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegasen a imponer, por una suma equivalente al cuarenta y cinco por ciento (45%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del mismo y de la prorrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más.

La póliza de cumplimiento del contrato, conforme a lo señalado por el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.3.1.7. Numeral 3, cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de:

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

PARÁGRAFO 1: En la garantía, o en el correspondiente clausulado y/o demás documentos que la componen se deberá hacer constar que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria.

8.2 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CALIDAD DEL BIEN y/o SERVICIO: Por una suma equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato, por el término de vigencia del contrato y doce (12) meses más. En todo caso el Contratista deberá responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos.

8.3 SUFICIENCIA DEL PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: Por una suma equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por el término de vigencia del mismo y tres (3) años más.

8.4. SUFICIENCIA DEL SEGURO RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: El **CONTRATISTA** debe también constituir una póliza anexa de **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL,** equivalente a 200 SMMLV, con una vigencia mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

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

PARÁGRAFO 2: RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: De acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 – Artículo 2.2.1.2.3.1.18: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el CONTRATISTA debe restablecer el valor inicial de la garantía.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1 DEL CONTRATISTA

10.1.1. GENERALES:

10.1.1.1. Cumplir con el objeto del contrato.

10.1.1.2. Constituir las garantías exigibles durante la etapa precontractual y la etapa contractual del presente contrato.

10.1.1.3. Realizar el cargue y publicación de la garantía única y aprobar el contrato a través del link del proceso por la plataforma transaccional del SECOP II.

10.1.1.4. Proveer a su costo los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento del presente contrato.

10.1.1.5. Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.

10.1.1.6. Facilitar las funciones del supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del presente contrato.

10.1.1.7. Atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la Agencia Logística, a través del supervisor del contrato.

10.1.1.8. Garantizar la entrega de los insumos requeridos dentro de los plazos establecidos y en el sitio definido por la Entidad.

10.1.1.9. Dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en el Sistema de Seguridad Social en salud, pensión, sistema general de riesgos laborales y aportes parafiscales y presentar los documentos respetivos que así lo acrediten.

10.1.1.10. Responder por los riesgos y perjuicios que se causen a terceros en razón o con ocasión de la ejecución y cumplimiento del contrato, previa investigación donde se determine su responsabilidad.

10.1.1.11. Informar de manera inmediata a la Agencia Logística cualquier hecho constitutivo de fuerza mayor o caso fortuito, que impida el cumplimiento del objeto del contrato.

10.1.1.12. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga. Esta es propiedad de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, y salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada.

10.1.1.13. Realizar la planificación, organización logística y ejecución contractual en coordinación permanente con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

10.1.1.14. El Contratista no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del Ordenador del Gasto.

10.1.1.15. El Contratista debe realizar el cargue y publicación de la garantía única y aprobar el contrato a través de link del proceso por la plataforma transaccional del SECOP II.

10.1.1.16. Responder en los plazos que la Agencia Logística establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.

10.1.1.17. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

10.1.1.18. Mantener vigente durante la ejecución del contrato la póliza de responsabilidad civil extracontractual allegada. Si durante la ejecución se presenta el vencimiento de la póliza, se debe anexar certificación de la aseguradora manifestando que la póliza va a ser renovada para asegurar el cumplimiento de la obligación contractual.

10.1.1.19. Cumplir con el MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES; lo anterior de conformidad a lo expuesto en el Artículo 17 de la Decisión 584 de la Comunidad Andina de Naciones, en cuanto a responsabilidad solidaria por parte de las entidades contratantes, se hace necesario asegurar la gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de los Contratistas, Subcontratistas y Proveedores debido a los riesgos que se pueden presentar en el desarrollo de las actividades paralelas que realizan para la Entidad; por lo anterior los contratistas deben dar aplicación al manual que regula la conducta del personal externo dentro y fuera de las instalaciones de la Agencia Logística, evitando que generen condiciones y/o actos que pongan en peligro tanto a su personal como a los funcionarios de la organización, salvaguardando de esta forma los bienes y personas, previniendo eventos que se desencadenen en accidentes de trabajo graves. El citado manual se encuentra publicado en la página de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, link de contratación: https://www.agencialogistica.gov.co/es/pagina/manual-del-sg-sst-para-contratistas-v1.

10.1.1.20. Cargar la factura por el link del proceso en la plataforma transaccional SECOP II.

10.1.1.21. Suministrar a la Entidad, la información que se encuentra en el Link https://www.agencialogistica.gov.co/contratacion/formulario-inscripcion-de-proveedores-alfm/.

10.2. ESPECÍFICAS:

10.2.1. Deberá presentar cada una de las fichas técnicas de los productos que entregará de acuerdo a las especificaciones de la ficha técnica del producto.

NOTA: No se aceptarán copias de las fichas técnicas publicadas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

10.2.2. Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de un solo fabricante o productor en las condiciones establecidas en el Documento Ficha Técnica de Producto anexas, en una única presentación, es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impreso en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.

10.2.3. Los empaques deben ser nuevos y de grado alimentario, libre de cualquier material extraño, ajeno al producto. La totalidad de los empaques de los productos deberán cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y el transporte y la distribución deberán garantizar la perfecta conservación de los productos y la conservación de las características organolépticas.

10.2.4. 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.

10.2.5. El Contratista debe mantener copia de los certificados de formación en prácticas higiénicas del personal que participa la manipulación directa o indirecta de los alimentos, al momento del empaque o distribución de los productos, expedidos por la autoridad sanitaria competente, certificados que podrán ser solicitados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en el momento que lo considere pertinente. El Contratista se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma). Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: gorro, tapabocas y uniforme, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

10.2.6. Informar a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares — Dirección de Producción, máximo con 48 horas de anticipación a la entrega del producto, la información relacionada con el transportador (Nombre del conductor, placas del vehículo, descripción de la mercancía, peso, etc.), para garantizar el ingreso sin contratiempos y cumplir con las normas de seguridad del parque industrial.

10.2.7. El Contratista al momento de la entrega deberá allegar Acta de Inspección Sanitaria de los vehículos con concepto FAVORABLE vigente, para cada uno de los vehículos mediante los cuales se hace la entrega de los productos a la ALFM.

10.2.8. El Contratista al momento de la entrega deberá entregar certificación de calidad de cada lote, para cada uno de los productos que son entregados a la ALFM. Esta información debe venir remitida por el fabricante en el que da cumplimiento a las especificaciones técnicas, reflejadas en cada ficha técnica de producto.

10.2.9 Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carné 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 lo presenten, más de dos (2) veces el personal designado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares reportará dicha condición en el Formato de Recepción de Producto.

10.2.10. El Contratista deberá contar con los suficientes vehículos y capacidad logística, para efectuar las entregas de los productos en los horarios establecidos, lo anterior con el fin de evitar retrasos en el suministro de la alimentación por parte de la ALFM a las Fuerzas Militares.

10.2.11. El Contratista junto con los fabricantes de los diferentes productos, certificará que las plantas de alimentos donde se fabriquen los productos deberán contar con su correspondiente Sistema de Gestión de Calidad, en cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 o norma que lo derogue, modifique, adicione o actualice. Es indispensable que se tengan implementados los controles y programas de buenas prácticas de manufactura necesarios para garantizar el cumplimiento de los diferentes requisitos de las fichas técnicas de producto, legislación sanitaria, trazabilidad y la inocuidad de los productos. En todo caso será el Contratista el total responsable del cumplimiento de los productos, frente a las especificaciones técnicas, fichas técnicas de producto y demás anexos del contrato

10.2.12. Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el Contratista.

10.3 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

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

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

10.3.3. Recibir los bienes del objeto contractual, por intermedio del supervisor, cuando cumpla con las condiciones establecidas en el presente contrato y Anexos No. 1 (Fichas técnicas)

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN: En aplicación de los art. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), y con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de los actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo de un funcionario de la Dirección de Producción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, designado en la sección 6 "Información Presupuestal"- asignaciones para el seguimiento del contrato electrónico, y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR: Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de los actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual, la AGENCIA LOGÍSTICA, está obligada a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contractual a través de la Supervisión, artículo 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la AGENCIA LOGÍSTICA y el CONTRATISTA, ni entre la AGENCIA LOGÍSTICA y las personas naturales o jurídicas con las que el CONTRATISTA cuente para la ejecución del objeto contractual.

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

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

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

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

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

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

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

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

En caso que el retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de clausula penal pecuniaria se aplicará sobre el valor del contrato pendiente por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1594 del Código Civil.

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

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

PARÁGRAFO: Las multas y la cláusula penal pecuniaria no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé cumplimiento posterior a la obligación incumplida.

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte grave y directamente la ejecución del presente contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la AGENCIA LOGÍSTICA por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, el presente contrato quedará definitivamente terminado y el CONTRATISTA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La AGENCIA LOGÍSTICA, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el CONTRATISTA devolverá a la

AGENCIA LOGÍSTICA los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la AGENCIA LOGÍSTICA conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del CONTRATISTA, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato de obra y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato de acta de liquidación de acuerdo a lo establecido en el Manual de Procesos y Procedimientos de la AGENCIA LOGÍSTICA, de lo contrario se procederá con lo manifestado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 019 de 2012.

La liquidación se realizará dentro de los cuatro (04) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato.

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

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

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

30.1. Proceso de Selección abreviada menor cuantía No. 002-083-2023 junto con sus formularios y anexos.

30.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 11223 del 31 de enero de 2023, el cual respalda el presente contrato.

30.3. Adenda No. 01 del 17 de mayo de 2023.

30.4 Oferta presentada por el CONTRATISTA.

30.5 Anexo N° 01 – Fichas Técnicas.

30.6. Registro presupuestal.

30.7. Garantía de cumplimiento y de Responsabilidad Civil Extracontractual.

30.8. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

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

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

32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y de Responsabilidad Civil Extracontractual y aprobación de las mismas por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.

32.2. Registro Presupuestal.

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

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

Coronel (RA) RICARDO AUGUSTO SALCEDO ROZO
Secretario General Agencia Logística de las Fuerzas Militares Encargado

CONTRATISTA,

LAURA DANIELA MARTINEZ
CC. No. 1.015.406.877 DE BOGOTÁ
Representante Legal
COMPAÑIA DE ALIMENTOS SHALOM S.A.S
NIT 900.664.206-4

Elaboró: TASD. Nayibe Muñoz Bermeo
Grupo Precontractual

Revisó: ABG. Iván Darío Figueroa V.
Coordinador Grupo Precontractual

Revisó: ABG. Alejandra Silva Herrera
Grupo Precontractual – Encargada del proceso

Vo.Bo. ABG. Adriana Ricaurte Díaz
Subdirección General de Contratación

PRODUCTO / NOMBRE	**PIÑA EN ALMÍBAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000587 / 200000904
	Clasificación	Almíbares
	Descripción del Producto	Producto de color amarillo intenso, cortado en rodajas o en trozos uniformes para luego ser enlatado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Piña en rodajas o trozos, agua y azúcar
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos, que deben ser reportados en análisis de laboratorio: Especificación: Valor pH (10%): 3.0 - 3.8 °Brix mínimo: 19 %Acidez (Exp. Ac. Cítrico) mínimo: 0.39
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Esterilidad Comercial:** Negativa para Crecimiento
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El peso escurrido del producto no debe ser menos de 58% para el caso de la piña en rodajas y del 63% para el caso de la piña en trozos, el envase debe llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura), que debe ocupar no menos del 90% de capacidad de agua del envase.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 3929 de 2013, Resolución 2195 de 2010, NTC 4433, NTC 6101.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000587 - Pina en Rodajas peso neto 500 a 600 gr SAP 200000904 – Piña en Trozos por Kg
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000587 – Envase de hojalata estañada de grado alimentario y de primer uso SAP 200000904 – Bolsa polietileno calibre 3, grado alimentario y de primer uso El producto debe ser envasado en recipientes de calidad alimentaria con cierre y/o sellado hermético, que proporcionen al producto una adecuada conservación y protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en etiqueta y cumplir con los requisitos establecidos en el Res. 5109/2005 y Res. 333/2011 o cualquier otra norma que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de veinte (20) meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en vehículo tipo furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario Favorable (FV), expedido por el entre territorial de salud y con vigencia no mayor a aun (1) año.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente. ✓ Concepto Sanitario de la planta procesadora, expedido por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos y con fecha de expedición no superior a un (1) año. ✓ Para el caso de los comercializadores, debe presentar el concepto sanitario del sitio de almacenamiento, expedido por la entidad competente con concepto Favorable y con fecha de expedición no superior a un (1) año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluyen códigos SAP actualizados, se incluye el corte en trozos, se actualizan requisitos microbiológicos, se actualizan y complementan otras características del producto según su naturaleza y la normatividad vigente, se complementan los requisitos normativos de acuerdo con la naturaleza del producto. se incluyen presentación de productos de acuerdo con códigos SAP, de actualiza y complementa el empaque y embalaje según el requerimiento por producto, las condiciones de transporte, rotulado y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador según la normatividad vigente. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I. Encargada de las Funciones de la Subdirección General. de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

ANEXO N° 01

FICHAS TÉCNICAS

PRODUCTO / NOMBRE	MARGARINA INDUSTRIAL

REQUISITOS GENERALES	Código	200002731 / 200002732 / 500000230
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	Emulsión de consistencia liquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestible adicionada o no de saborizantes, especias o ambos, con un contenido de grasa no menor del 65%.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	Mínimo	Máximo
Contenido de Grasa, %m/m	65	–
Contenido de agua, %m/m	–	31
Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m	–	3,5
Acidez como ácido oleico, en %	–	0,3
Punto de Fusión, °C	–	46
Indice de peroxido, meq O_2 /Kg de Grasa	–	5

Resolución 2154 de 2012 –Requisitos fisicoquimicos Margarina Industrial

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	1 000	5 000	2
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	5	[illegible]	--	2
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	50	100	2
• Detección de *Salmonella* sp. 25 g	5	Ausencia	-	2
• Recuento de *Staphylococcus Aureus* coagulasa positiva UFC/g	5	[illegible]	100	-
• Detección de *Listeria Monocytogenes* UFC/g	5	Ausencia	--	2

NTC 250 –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

- El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez.
- No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningpun otro componente que afecte la salud.
- Es de uso industrial, empleada como materia prima en pasteleria y reposteria.

Contenido

SAP 200002731 / 200002732 El contenido neto del producto debe ser de 1000 gr.

		SAP 500000230 El contenido neto del producto debe ser de 15000 gr
	Requisitos Normativos	NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015 Resolución 2154 de 2012.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Según contenido de 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. A temperatura superior a 30°C, manténgase refrigerado, Conservar en lugar fresco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol. Una vez abierta la caja manipular con recipientes limpios y secos. Apilar máximo 6 unidades por columna.
	Empaque	Bolsas de polietileno internas y corrugado externo.
	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 a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario. Vigente. - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial.
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, Se adicionan códigos 200002731 y 200002732, cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se actualizan los requisitos fisicoquimicos de acuerdo a Resolución 2154 de 2012 y microbiológicos basado en la NTC 250. El contenido y la presentación del producto se cambia teniendo en cuenta los códigos adicionados, Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	[illegible] ENE 2021	

	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**LEVADURA INSTANTÁNEA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000222 / SAP 200002711
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Cultivo puro obtenido a partir de fermentación controlada de *Saccharomyces Cerevisiae*, que se ha crecido en un medio nutritivo adecuado, el cual ha sido deshidratado por n método especial (lecho fluidizado) y se presenta de diferente forma y tamaño, empacado al vacío.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Levadura (*Saccharomyces Cerevisiae)*, Monoestearato de Sorbitán, ácido ascórbico.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos	Levadura instantánea
Humedad, en %	5.0 máximo
Materia seca, en %	95.0 mínimo
Proteínas en base seca, en % (N x 6.25)	40.0 mínimo
Fosfatos como P_2O_5 en base seca, en %	1.5 mínimo
Cenizas en base seca, en %	9.7 % máximo
pH solución al 10 %	3.5 mínimo
Porcentaje de células vivas	85.0 mínimo

NTC 1807 – Requisitos fisicoquímicos Levadura Instantánea

	Requisitos Microbiológicos	

Requisitos	n	c	m	M
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	0	< 10	–
Detección de Salmonella spp/25g	5	0	Ausencia	–
Recuento de mohos , UFC/g	5	2	10	< 100

NTC 1807 – Requisitos microbiológicos para la Levadura

	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acorde con su clasificación. El color característico debe ser Beige. No deben contener materias extrañas. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud.
	Contenido	Bolsa de 500 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 1807.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de 20 und x 500 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Envase primario: Film trilaminado con aluminio sellado al vacio.
	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005.
	Vida Útil	Mínimo 12 meses a partir de la fecha de recepción del producto. Una vez abierto el empaque primario la caducidad es limitada y debe almacenarse en frio.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, Se adicionan códigos 200002711, Se modifican requisitos fisicoquímicos y microbiológicos basado en NTC 1807 – levadura instantánea, Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	ANTIMOHO – PROPIONATO DE CALCIO (Grado Alimentario)

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000158 / SAP 200001418 / SAP 200002701
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Polvo fino blanco o granular (Aglomerado) de olor débil característico (a ácido propiónico); soluble en agua, ligeramente soluble en alcohol, degrado alimenticio.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Propionato de calcio. $Ca(CH_3CH_2COO)_2$
	Requisitos Fisicoquímicos	

Parámetro	Mínimo	Máximo
Pureza (%)	98	
Humedad (%)		5
pH	7,0	9,0
Plomo (ppm)		5
Hierro (ppm)		50
Flúor (ppm)		30

	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Este producto contempla una dosis proporcionada según legislación colombiana, su exceso puede generar afectaciones en sabor y olor en el producto terminado. Apariencia: Polvo fino blanco Olor: Ligeramente ácido propiónico
	Contenido	Empaque 1 Kg
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 2606 de 2009, Resolución 4125 de 1991, CODEX STAN 192-195.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	1 Kg
	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	Bolsa polietileno de baja densidad

	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005.
	Vida Útil	12 meses mínimo a partir de la fecha de entrega

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, Se adicionan códigos 200001418 y 200002701, Se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013, Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**SAL PARA CONSUMO HUMANO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002293 / SAP 200001625
	Clasificación	SAL
	Descripción del Producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.

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

Requisito	Limite	
	Minimo	Maximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99.00	
Contenido de humedad entre 100 °C y 110 °C, % m/m		0.70
Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg	180	220
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg	50	100
Contenido de sulfatos, expresados como SO_4^{2-}, mg/kg		2.800
Contenido de Mg, expresado como Mg^{2+}, mg/kg		900
Contenido de Ca, como Ca^{2+}, mg/kg		1.000
Otros insolubles en agua, mg/kg		1.600
CONTAMINANTES		
Plomo, expresado como Pb, mg/kg		1
Arsenico, expresado como As, mg/kg		1
GRANULOMETRIA, %		
Pasa malla 20	80.00	
Pasa malla 70		20.00

Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en la Decreto 547 de 1996 asi:

- ✓ FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal
- ✓ FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal
- ✓ SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal.

Referencia Normativa - Requisitos fisicoquimicos Sal para consumo humano – Decreto 547 de 1996 y NTC 1254

	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
	Otras características del producto	El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino caracteristico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013, NTC 1254.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002293 Unidad *500g embalado en paca *12.5 Kg SAP 200001625 Unidad *1000g embalado en paca *12.5 o 25 Kg
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002293 / SAP 200001625 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3,0 los empaques deben ser de primer uso. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Decreto 547/1996. El producto debe declarar No de lote y/o fecha de empaque.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (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). ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JULIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se cambia el empaque a primario de polipropileno a polietileno en la presentación de reempaque
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1254 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. SAL PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Practicas, para asi 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 actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Y es retirado certificación HACCP (Análisis de peligros y puntos criticos de control)
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificacion Sanitaria (Cuando Aplique), y se retira ISO 9001 e ISO 14001 por modalidad de compra. Y se agrega presentación de Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr
5	En ficha técnica de negociacion se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retiran condiciones de almacenamiento (Ubicar los arrumes sobre estibas plásticas a una altura del suelo minima de 15cm y a unos 50 cm. de las paredes). Se incluye codigo SAP
6	Se cambian los aportes fisicoquimicos. Se retira de condiciones de vida útil de producto: "El producto se requiere con una vida util de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos meses de empacado", segun lo estipulado en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005

	Metales pesados — **Límite máximo** **contenido de yodo** — 50-100 mg/kg **Granulometría mala 20%** — 80 **Granulometría mala 70%** — 20
7	Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con el decreto 547/96, adicionando la procedencia de la sal así: *Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema* . Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Se ajusta la vida útil así: *El producto se recibe en bodegas con mínimo doce (12) meses después de la fecha de recepción* Se ajustan las certificaciones del proveedor así: - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
8	Se cambia la clasificación de "Misceláneos" a "Sal" basado en la clasificación dada por el Sistema SAP Se adiciona requisito en Otras características del Producto así: Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en el Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 MG/KG de sal Se elimina requisito NTC 1254 ya que solo se tomará referencia del Decreto 547 de 1996 para Requisitos de La Entidad.
9	Se adiciona código SAP 200002198 Bulto x 25 Kg a granel de Sal para consumo Humano, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
10	Se corrige en límites de metales pesados por error de digitación, se cambia de mínimo a máximo en los parámetros de granulometría
11	Se retira código SAP 200000922 Sal para consumo humano Saco a granel x 50 Kg, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no recomendando sobrepasar cargas superiores a 25 kg.
12	Se elimina código SAP 200002198 Sal para consumo Bulto de 25 Kg, por no estar en uso, se modifican códigos SAP 200000657 sal x Kg por SAP 200001625; se modifica SAP 200000867 sal para consumo humano x 1 lb por SAP 2000002293. Se unifica nombre SAL por SAL PARA CONSUMO HUMANO.
13	Se cambia de máximo a mínimo en los parámetros de granulometría malla 20. Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta la vida útil del producto basado en resolución 5109 de 2005, ya que por Resolución 5109 de 2005 para la sal no se requiere indicación de fecha de vencimiento.
14	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se complementan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1254 y Dec 547/1996, con la información contenida en el ítem "Otras Características del Producto" y se complementa este último ítem Se incluye en los "Requisitos Normativos" la NTC 1254 y en "Rotulado" el Dec. 547/1996. Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje "*Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación*" Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "*Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente*", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 Jul. 21.	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	30 JUL 21	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PRODUCTO / NOMBRE	HUEVO ENTERO EN POLVO ULTRAPASTERIZADO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000301 SAP 500000300
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Mezcla en polvo y homogénea del contenido del huevo de gallina en su composición natural de clara y yema, obtenida del quebrado de huevos frescos en cáscara. Mezcla que fue sometida a un proceso de deshidratación, en el cual se ha eliminado toda la carga de microorganismos patógenos, especialmente la Salmonela spp; sin alteración de sus características físicas, químicas y sus propiedades funcionales, nutricionales y organolépticas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	100 % contenido de huevo de gallina en proporciones naturales de clara y yema, sin ningún aditivo.
	Requisitos Fisicoquímicos	Parámetro: pH — Valor Teórico: 6.8 a 9 Parámetro: Humedad — Valor Teórico: 5 %
	Requisitos Microbiológicos	Análisis / Método / Especificación: Rec. Total de Aerobios Mesófilos UFC / ml — NTC 4519 — < 5000 Recuento de Mohos UFC / ml — NTC 5698-2 — <100 Recuento de Levaduras UFC / ml — NTC 5698-1 — <100 Recuento de Coliformes Totales UFC / ml — NTC 4458 — <10 Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor UFC / ml — INVIMA — <10 Estafilococo coagulasa positiva UFC / ml — NTC 4779 — <100 Escherichia Coli — NTC 4458 — AUSENCIA Salmonella en 25 g — NTC 4574 — AUSENCIA
	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	Determinación / Especificaciones: Aspecto — Polvo Color — 12 a 14 en la escala de Roche Olor — Característico a huevo Sabor — Característico a huevo
	Contenido	SAP 500000301 Huevo En Polvo ultrapasteurizado x 500 g SAP 500000300 Huevo En Polvo ultrapasteurizado x 15 kg
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 NTC 6116 (Ultima Actualización)

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 500000301 Huevo En Polvo ultrapasteurizado x 500 g SAP 500000300 Huevo En Polvo ultrapasteurizado x 15 kg
	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 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	Empaque trilaminado.
	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, y con la Resolución 333 de 2011 cuando aplique.
	Vida Útil	Mínimo 10 meses a partir de la recepción del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario del producto solicitado. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificado de calidad de cada lote proveído. Certificación HACCP o ISO 22000 (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**FEBRERO 2020**

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	21-02-2020	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección de Abastecimientos y Servicios	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	21.02.2020	
	Directora de Producción	Economista Martha Victoria Garzón Galvis	21-02-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21.02.2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21.02.2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21-02/20	

PRODUCTO / NOMBRE	HUEVO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002472 / SAP 200002473 / SAP 200002474 / SAP 200002475 / SAP 200002476 / SAP 200002477 / SAP 200001737
	Clasificación	Huevos
	Descripción del Producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (*Gallus gallus)*, constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir el siguiente parámetro: Producto: *Salmonella* / 25g Huevo: Ausencia Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su articulo 13.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr) SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr) SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr) SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr) SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr) SAP 200002477 Huevo Tipo C (Min. 40 gr) SAP 200001737 Huevo
	Empaque y/o Embalaje	Los huevos se empacarán en bandejas o cubetas de cartón por 30 unidades, con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.
	Rotulado	De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que El huevo empacado debe cumplir

		con los siguientes requisitos: • Nombre del Alimento • Número de unidades • Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clas ficación • Fecha de Vencimiento • Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero. Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM. Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). 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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante Por parte de la granja. • Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Noviembre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se actualiza tamaño del huevo de acuerdo a la segunda actualización de la NTC 1240.
3	Se actualiza análisis microbiológicos y otras características del producto.
4	Se ajusta información a formato PA-FC-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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 cambia clasificación basado en Sistema SAP se cambia de "Derivados" a "Huevos". Se actualizó descripción del Producto, de acuerdo a NTC 1240:1988 así: *"Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen."* Se agregaron requisitos microbiológicos así: *El producto debe cumplir el siguiente parámetro:* *Producto* — *Salmonella / 25g* *Huevo* — *Ausencia* *Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13* Se actualizó información de Otras Características de Producto así: *"Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar*

	libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural." Se actualizaron Requisitos Normativos así: *"NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social."* Se actualizaron Condiciones de transporte y almacenamiento asi, basado en la Resolución 3651 de 2014: *"Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año."* Se actualizo el Empaque asi: *"Los huevos se empacarán en bandejas de cartón con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, asi como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado."* Se actualizó el Rotulado asi: *"De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que: El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:* • *Nombre del Alimento* • *Número de unidades* • *Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación* • *Fecha de Vencimiento* • *Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero.* *Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM.* *Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación."* Se actualizó la Vida útil asi: *"Mínimo 30 dias. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 dias posteriores al empaque."* Se actualizó CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador asi: • *Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja.* • *Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.*
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retiran Códigos SAP 200000370, 200000371 y 500000215, se incluye código SAP Actualizado y se ajusta nombre del producto como aparece en SAP. Se ajusta y complementa la presentación del producto. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.*
6	Se incluyen códigos SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr), SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr), SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr), SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr), SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr), SAP 200002477 Huevo Tipo C (Min. 40 gr) por solicitud de la Regional Llanos y previa validación de SGOL. Se retira del ítem otras características del producto la frase "tipo AA" ya que aplicaría para todos los tipos de huevo. *Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**ACEITE MEZCLA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002276 / SAP 200000007 / SAP 200001593
	Clasificación	GRASAS Y ACEITES
	Descripción del Producto	Mezcla de aceites vegetales comestibles: Mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos de diferentes especies vegetales.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parametros mezclas vegetales, que se deben reportar en el análisis laboratorio.

Requisitos	Máximo	Mínimo
Indice de refracción a 40°C	1.476	1.448
Materia insaponificable, en % en fracción en masa	1.5	-
Acidez expresada como acido oleico, en % de fracción en masa	0.1	
Indice de peroxido, Milequivalentes de oxigeno peróxido /kg		
• En fabrica	1	-
• Fuera de fabrica	5	
Humedad y material volátil, en % de fracción en masa	0.05	
Impurezas insolubles, en % de fracción en masa	0.05	
Contenido de jabon residual	Negativo	
Contenido de aceite mineral	Negativa	

Características de calidad para aceites vegetales

Requisitos	Máximos
Humedad y Materia volátil (105ºC)	0.2 %
Impurezas insolubles	0.05 %
Contenido de jabon	Negativo
Indice de peróxidos mil equivalentes de oxigeno activo / kg de aceite	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frío y virgenes	≤ 20
Acidez	0.10 %

Requisitos Microbiológicos	No Aplica
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: soya, girasol, maiz, algodón, en proporciones 91% aceite refinado de Soya, 9%oleina de palma. La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto limpido o translucido a temperatura de comercialización. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez. La mezcla de aceites comestibles debe tener olor y sabor caracteristico. No objetable. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus caracteristicas fisicoquimicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia liquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura g iceridica del aceite.

		La mezcla debe estar estable en todos los pisos térmicos. - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes: <table><tr><th>Contaminante</th><th>Cantidades máximas</th></tr><tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg / kg</td></tr><tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr></table>- Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes: <table><tr><th colspan="2">Contenidos Maximos</th></tr><tr><td>Suma de Dioxinas (EQT PCDD / F – OMS)</td><td>Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)</td></tr><tr><td>0 75 pg / g grasa</td><td>1 5 pg / g grasa</td></tr></table>

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolucion 2154 de 2012, NTC 400, NTC 218, NTC 287, NTC 240, NTC 283, NTC 213 Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002276 Garrafas *1000 ml embalado en caja *12 Litros. SAP 200000007 Garrafas *3000 ml embalado en caja *6 Unidades SAP 200001593 Bidón x 20 Litros.
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico de uso alimentario de primer uso que no altere sus caracteristicas organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades fisicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior.
	Rotulado	Debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolucion 333 de 2011 y Resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. Transporte en vehiculo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehiculo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. Si el producto es entregado como materia prima en la Panaderia, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. Podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses, y/o ISO 22000 y/o FSSC 22000.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y 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 Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona códigos SAP.
4	Se especifican los criterios de aceite en mezcla y en composición del producto. se genera ficha técnica a parte de la ficha de mezcla de aceites.
5	Se ajustan condiciones fisicoquímicas de producto para una mezcla de aceites, los criterios tomados de la NTC 400. Se retira especificación de índice de refracción por considerarse que para mezcla se establece un límite de rango diferente Aceite de girasol Requisito / Mínimo / Máximo Densidad relativa (a °C/agua a 20°C) / 0.918 a 20°C / 0.923 a 20°C Índice de refracción (ND 25°C) / 1.472 / 1.475 Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) / 188 / 194 Índice de yodo (Wij) / 118 / 141 Materia insaponificable g/kg / ≤ 15 Aceite de maíz Requisito / Mínimo / Máximo Densidad relativa (a °C/agua a 20°C) / 0.917 a 20°C / 0.925 a 20°C Índice de refracción (ND 25°C) / 1.465 / 1.468 Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) / 187 / 195 Índice de yodo (Wij) / 103 / 135 Materia insaponificable g/kg / ≤ 15 Aceite de soja Requisito / Mínimo / Máximo Densidad relativa (a °C/agua a 20°C) / 0.919 a 20°C / 0.925 a 20°C Índice de refracción a 40 °C / 1.465 / 1.470 Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) / 189 / 195 Índice de yodo (Wij) / 124 / 139 Materia insaponificable g/kg / ≤ 15
6	Se actualiza el contenido a la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia el nombre "ACEITE" por "ACEITE MEZCLA" La clasificación del producto se cambia de Aceite Vegetal a Grasas y Aceites, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se adiciones características de calidad mediante tabla Características de calidad para aceites vegetales Requisitos / Máximos Humedad y Materia volátil (105°C) / 0.2 % Impurezas insolubles / 0.05 % Prueba de jabón / Negativo Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite / 1 Aceites refinados en planta / % Aceites refinados fuera de la planta / % Aceites prensados en frío y crudos / 0.20 Acidez / 0.10 % Se retira requerimientos en análisis microbiológicos ya que la resolución 2154 de 2012, no lo exige. En otras características del producto se adiciona: La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto limpido o translucido a temperatura de comercialización. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes: Contaminante / Cantidades máximas Hierro (Fe) / 1.5 mg / kg Cobre (Cu) / 0.1 mg / kg Plomo (Pb) / 0.1 mg / kg Arsénico (As) / 0.1 mg / kg - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes: Contenidos Máximos Suma de Dioxinas EQT PCDD / F – OMS / Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB DIXS) 0.75 pg / g grasa / 1.5 pg / g grasa Se completa información de transporte y almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. 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 para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.

	Se completa información de empaque. Envase plástico de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolepticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la accion de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. Se adiciona a requerimientos de rotulo: Resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. - Se complementa requisitos de Certificaciones: Registro sanitario del producto solicitado. (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento - Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificacion de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses.
7	En certificaciones se adiciona opción de presentar certificación ISO 22000 y/o FSSC 22000.
8	En certificaciones el requisito HACCP se quita la obligatoriedad de entregar dicho certificado, ya que por normatividad la planta de fabricacion de éste producto debe tener implementado algunos requisitos del decreto 60 de 2002 (aplicacion del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico) pero no debe estar certificado.
9	Se modifica el código SAP 200000009 frasco de 1L por SAP 2000002276 y SAP 200000008 Bidón plastico x 20 000 cc por 200001593 debido a cambio en la codificacion de productos
10	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
11	Se adiciona presentación aceite mezcla x 900 ml, (valido solo para Regional Centro - Leticia) *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.*
12	Se retira código SAP 200002369 correspondiente a la presentación * 900 ml, teniendo en cuenta que se generó FTP nueva para este producto, se incluye en otras caracteristicas del producto la especificación: *"La mezcla de aceites refinados comestibles debe tener olor y sabor caracteristico. No objetable. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquimicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extraccion y refinación. Apariencia liquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite". Cambios realizados por JPMR / Dic 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 DIC 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	23 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	23 DIC 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	MARGARINA INDUSTRIAL - VITINA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000727 / 200000728 / 200000729 / 200000730
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	Emulsión de consistencia liquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestible adicionada o no de saborizantes, especias o ambos, con un contenido de grasa no menor del 65%

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	Mínimo	Máximo
Contenido de Grasa, %m/m	65	–
Contenido de agua, %m/m	–	31
Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m	–	3,5
Acidez como ácido oleico, en %	–	0,5
Punto de Fusión, °C	–	46
Indice de peroxido, meq O_2 /Kg de Grasa	–	5

NTC 250 –Requisitos fisicoquímicos Margarina Industrial

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	1 000	5 000	2
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	<10	–	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	50	100	2
* Detección de *Salmonella spp* /25 g	5	Ausencia	-	0
* Recuento de *Staphylococcus Aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	10	100	1
* Detección de *Listeria Monocytogenes*, UFC/g	5	Ausencia	–	0

NTC 250 –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez. - No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningpun otro componente que afecte la salud. - Es de uso industrial, empleada como materia prima en pastelería y reposteria.
	Contenido	SAP 200000728 El contenido neto del producto debe ser de 500 gr. SAP 200000727 El contenido neto del producto debe ser de 2500 gr. SAP 200000729 El contenido neto del producto debe ser de 2500 gr.

		SAP 200000730 El contenido neto del producto debe ser de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Según contenido de 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. A temperatura superior a 30°C, manténgase refrigerado, Conservar en lugar fresco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol.
	Empaque	Bolsas de polietileno internas y corrugado externo.
	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 a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario. Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos 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.

	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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722
	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 frio sin perder su forma y textura.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	Min	Máx
*Solidos Solubles por Lectura Refracrométrica a 20°C (Brix)	75	85
Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20
Carbohidratos en Fracción de Masa Expresado como %	80	--
*Esta lectura aplica si se ha empleado unicamente sacarosa como edulcorante		

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de mohos, UFC/g	5	10	50	2
Recuento de levaduras, UFC/g	5	50	100	2
Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductoras*, UFC/g	5	<10	-	0
Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g	5	<10	10	2
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	<10	-	0

El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes:

Contaminantes	Límite Máximo en mg/Kg
Contenido de Plomo (Pb)	0.05

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

Requisitos Nutricionales

Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.

Otras características del producto

El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales:

- 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.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. Resolución 14712 de 1984.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos 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 750g a 1000 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
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. 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 Resoluc ón 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquimicos, 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 Notificacion Sanitaria (Cuando Aplique) para asi 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 Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato Se 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 items 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 habian sido tenidas en cuenta anteriormente. En item ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013. Se adiciona en requisitos fisicoquimicos: "El bocadillo será elaborado con minimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquimicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquimicos y microbiológicos. Se adicionan otras caracteristicas 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 kgf/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."* *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*
6	Se amplia el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bihao código SAP 200000109
7	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP. Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquimicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002469
	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 ingrecientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).

Requisitos Fisicoquímicos

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

Requisitos Fisicoquimicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989.

Requisitos Microbiológicos

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

Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.

Requisitos Nutricionales

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	23.4	± 2.9
Carbohidratos (%)	5.9	--
Calorías (kcal)	286	--

Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema

Otras características del producto

- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.
- El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.
- No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada.
- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.
- 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.
- Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o

		medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200001689 – Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al 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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o 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 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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona 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 VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de 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 minino.
3	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min, 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg, 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg, 200000952 Queso doble crema peso neto x 500 gr, 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones". *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
4	Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G, apto para utilización en CAD y Comedores.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DEC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	0[illegible] DEC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	[illegible]	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	[illegible]	

PRODUCTO / NOMBRE	ESENCIAS PARA PANADERIA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001605 / SAP 200000303 / SAP 200000246 / SAP200000247 / SAP 200002706
	Clasificación	Suministros de Panaderia
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de quimicos aromáticos odoriferos y saporiferos en medios hidroalcohólicos, con notas lácteas, frutales, herbales, dulces, saladas y alicoradas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Glicerina y/o propilenglicol, Alcohol potable, sacarosa, CMC (Carboxil – Metil- Celulosa), preservantes, saborizantes y /o colorantes certificados.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetro / Mínimo / Máximo Solidos Totales Grados Brix: 23 / 27 Indice de refracción a 25°C: 1,3573 / 1,4000 Densidad a 25°C: 0,916 / 0,946
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Apariencia: El liquido debe ser traslucido y/o ligeramente turbios, libres de partículas extrañas de olores y sabores característicos. Es te producto contempla una dosis proporcionada según formula de cada producto terminado, su exceso puede generar afectaciones en sabor y olor en el producto terminado. Las características de las esencias deben ser entregadas de acuerdo a la solicitud del cliente.
	Contenido	SAP 200000303 El producto debe contener minimo 3750 ml. SAP 200001605 El producto debe contener minimo 3800 ml SAP 200000246 El producto debe contener minimo 500 ml. SAP 200000247 El producto debe contener minimo 60 ml SAP 200002706 El producto debe contener minimo 1000 ml.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 2606 de 2009, Resolución 13402 de 1985.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000303 El producto debe contener minimo 3750 ml. SAP 200001605 El producto debe contener minimo 3800 ml SAP 200000246 El producto debe contener minimo 500 ml. SAP 200000247 El producto debe contener minimo 60 ml SAP 200002706 El producto debe contener minimo 1000ml
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30°C, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La Excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración

		microbiológica. Las esencias si productos alimenticios, deben evitar almacenarse como materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200000303 Envase de plástico PET de 3750 ml a 3800 ml. SAP 200001605 Envase de plástico PET de 3800 ml. SAP 200000246 Frasco en vidrio, con tapa rosca totalmente sellada SAP 200000247 Envase minipet x 60 ml mínimo. SAP 200002706 Envase de plástico PET de 1000 ml.
	Rotulado	Debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución Ministerio de Protección Social 10593 de 1985.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario Vigente Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona código SAP 200002706, se modifica condiciones en contenido, presentación del producto y empaque

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15-Enero 2021	
	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**AREQUIPE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001228 / SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200001186 / SAP 200002087 / SAP 200001242
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás acitivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisito	Arequipe
Materia grasa láctea. Fracción de masa, min, en %	7.0
Sólidos lácteos no grasos. Fracción de masa, min, en %	17.0
Extracto seco. Fracción de masa, min, en %	70
Cenizas. Fracción de masa, máx, en %	2.0
Índice de *Reichert Meissl*. Fracción de masa, en %	23 - 32
Almidones (Véase numeral 7.0.1)	Negativo

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757

	Requisitos Microbiológicos	

Requisito	n	m	M	c
Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	< 10	–	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2

Requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelizarían de los azucares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3757, Resolución 02310 de 1986, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001186 Peso neto * 50 gr en display por 10 unidades. SAP 200001228 Peso neto mínimo de 220 g, en caja x 75 unidades. SAP 200002087 Peso neto por 250 gr. SAP 200000051 Peso neto por 500 gr. SAP 200000052 Peso neto mínimo de 5000 g, en caja * 4 unidades. SAP 200001242 Arequipe * 50 gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001228 / SAP 200002087 / SAP 200001186 / SAP 200001242 Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado

		herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET. SAP 200000052 / SAP 200000051 Envase plástico con tapa hermética.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de elaborado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. ✓ Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basada en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC –Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluyen presentaciones por 50, 250 y 500 gr de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y tecnología. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*
6	Se Incluye código SAP 200001242 presentación por 50gr, se modifica presentación y empaque, en certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	[illegible]	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	[illegible] DIC [illegible]	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	23 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	23 DIC [illegible]	

PRODUCTO / NOMBRE	CREMA DE LECHE ENTERA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000220/ 200001649 /200000221 / 200000833 / 200002133
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48
Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5,5	–
Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %	–	0,2
Indice de Reichert Meissel	22	32
Fosfatasa	Negativa	

Requisitos fisicoquímicos para la crema de leche –Tabla 1 - NTC 930 (última actualización)

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con:

Requisito	Crema Pasteurizada
Recuento de baterias mesófilas aerobias, UFC/g	4×10^3
Recuento en place colifirmes, UFC/g	10
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa, positiva, UFC/g	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100
Detección de *Salmonella spp* /25g	Ausencia

Requisitos microbiológicos para crema de leche Pasteurizada - NTC 930

Requisito	Crema UHT
Recuento de baterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1
Recuento en placa colifirmes, UFC/g	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa, positiva, UFC/g	-
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	-
Detección de *Salmonella spp* /25g	-

Requisitos microbiológicos para crema de leche UHT - NTC 930 (Ultima Actualización)

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características

En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos

	del producto	permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C.
	Contenido	SAP 200000220 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml
	Requisitos Normativos	NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución, Resolución 2674 de 2013. Decreto 616 de 2006.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000220 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml
	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	Los envases deberán ser de un material atóxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente.
	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	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). 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	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Los requisitos fisicoquímicos se toma como referencia la NTC 930 (Última actualización) ya que es más claros los límites permitidos a los parámetros, se cambian de : [illegible]

	Estare
Materia grasa % m/m, mínimo	35.0
Sólidos lácteos no grasos % m/m mínimo	5.0
Acidez como ácido láctico % m/m, máximo	0.25
Índice de Reicher Meissel	22-32
Prueba de fosfatasa	Negativa
en crema de leche ultrapasteurizada y esterilizada	En planta

a

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48
Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5,5	–
Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %	–	0,2
Índice de Reichert Meissel	22	32
Fosfatasa	Negativa	

Se adiciona aumenta el requisito microbiológico, basado en la NTC 930. Se agregan diferentes presentaciones del producto creados en el SAP, Se extiende el tiempo de la vida útil de 5 a 7 días, en Requisitos de certificaciones, se adiciona requisito, Registro, permiso o notificación sanitaria de producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 2020	Inés Miryam Rivera
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	

PRODUCTO / NOMBRE	**ALMIDON AGRIO DE YUCA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002716
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Almidón de yuca, fermentado. Se presenta como gránulos de color blanco sabor ácido y aroma característico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón agrio de yuca
	Requisitos Fisicoquímicos	

Característica	Especificación
Humedad %	14 % máx.
Contenido de Almidón en %	85 % mín
pH (solución al 5%)	Entre 5,0 y 8;0

Requisitos Microbiológicos

Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Microorganismo	n	m	M	c
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas en UFC/g	5	10 000	50 000	2
Recuento de Escherichia Coli en UFC/g	5	0	< 10	0
Recuento de Mohos y Levaduras en UFC/g	5	100	1 000	2
Detección de Salmonella /25g	5	Ausencia	-	0

En donde:
n = número de muestras
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultado entre m y M

	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	Utilizado como agente leudante en la industria de panadería y pastelería.
	Contenido	Bolsa x 12,5 kg
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 6066 (última actualización)

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa x 12,5 kg

	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	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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005.
	Vida Útil	5 meses mínimo a partir de la fecha de entrega

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE	
	Profesional de Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 · Enero · 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	Mag. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**BICARBONATO DE SODIO (GRADO ALIMENTICIO)**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002719
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	El bicarbonato de sodio grado alimenticio es un polvo fino compuesto de color blanco que se puede extraer como mineral de la naturaleza o se puede producir por medio de reacción química.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bicarbonato de Sodio. $NaHCO_3$ grado alimenticio
	Requisitos Fisicoquímicos	**Características** / **Especificación** Olor: Inoloro Color: Blanco Apariencia: Polvo Fino Semigranular Pureza: Mín. 99%
	Requisitos Microbiológicos	**Microorganismo** / **Límite** Mohos y Levaduras UFC/g: > 10
	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	Base débil utilizada como agente leudante en la industria alimenticia. Agente acondicionador de pH.
	Contenido	500 gramos 50 gramos
	Requisitos Normativos	Decreto 2106 de 1983, Resolución 2606 de 2009, Resolución 2674 de 2013, Resolución 10593 de 1985, Codex Stan 192-1995

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa x 500 gramos Bolsa x 50 gramos
	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	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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, y con la Resolución 1506 de 2011.
	Vida Útil	12 meses mínimo a partir de la fecha de entrega

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

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

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE 2021	
	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**CHICHARRON CARNUDO TIPO PASABOCA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200002348
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Pasaboca frito elaborado a base de piel de cerdo deshidratada con ligeras capas de carne, con sabor natural y listo para consumir.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Piel de cerdo y aceite vegetal.
	Requisitos Fisicoquímicos	**REQUISITO** / **PARÁMETRO** % Humedad / 0,4 – 2,0 %
	Requisitos Microbiológicos	**REQUISITO** / **PARÁMETRO** Mesófilos totales (UFC/g) / < 10.000 Mohos y levaduras (UFC/g) / < 300 Coliformes totales (NMP/g) / < 3
	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	Color amarillo pálido, sabor a chicharrón natural característico y textura crujiente.
	Contenido	Bolsa x 110 g Bolsa x 500 g
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete x 110 gramos Bolsa x 500 gramos
	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	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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, y con la Resolución 333 de 2011.

	Vida Útil	5 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE 2021	
	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002720
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Cobertura obtenida de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo. Tiene características y sabor de chocolate semiamargo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla de masa de cacao y azúcar, ingredientes de alta calidad.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: **Producto** / **Manteca de cacao %** / **Sólidos de cacao desengrasado %** / **Total de sólidos de cacao %** Sabor semiamargo / > 18 / > 14 / > 35 Nota: Porcentajes calculados en base seca
	Requisitos Microbiológicos	**Requisitos** / **n** / **m** / **M** / **c** Detección de Salmonella /50 g / 5 / 0 / 0 / 0 Donde: n = número de muestras por 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.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- El producto no debe contener sustancias o materias extrañas a su composición normal. - Todo material que tenga contacto con las materias primas y chocolates, o productos de chocolate, en cualquier momento

		de su elaboración, distribución y consumo, no debe alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudocereales. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche. - Puede utilizarse para moldear, decorar, cubrir /bañar/ o como ingrediente en la mezcla principal.
	Contenido	Placa x 5 kg
	Requisitos Normativos	Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Placa x 5 kg
	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	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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, y con la Resolución 333 de 2011 cuando aplique.
	Vida Útil	5 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE 2021	
	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**COCO RALLADO DESHIDRATADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002721
	Clasificación	Suministro de Panaderia
	Descripción del Producto	Producto natural a base de coco cortado en tiras sin conservantes ni ingredientes adicionales, en el que se elimina la humedad por medios naturales o artificiales y que posteriormente, puede ser sometido a otro tratamiento para su preparación y envasado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Coco natural
	Requisitos Fisicoquímicos	Humedad: 12% Máx.
	Requisitos Microbiológicos	**Parámetro** / **m** Recuento de Mohos y Levaduras / g / 10
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El coco antes de ser deshidratado puede ser sometido a pretratamiento con el objetivo de inactivar enzimas, destruir sustratos, limpiar el producto o favorecer la rehidratación. Este proceso dependerá de las propiedades del coco y del método de secado utilizado.
	Contenido	Empaque por 1 kg
	Requisitos Normativos	Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de hasta 10 kg en presentación por 1 kg cada paquete.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. 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.
	Empaque	El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Según Resolución 5109 de 2005.

	Vida Útil	Mínimo 5 meses a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE 2021	
	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	[illegible]	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**COCOA EN POLVO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002722
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Producto de la molienda de la torta de cacao. En un polvo seco, de color café oscuro, que tiene el sabor característico del cacao. No es amargo o ácido y es libre de impurezas, olor o sabores extraños.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Es cacao natural en polvo, se obtiene de granos de cacao, adecuados para el consumo humano.
	Requisitos Fisicoquímicos	

REQUISITO	Parámetro
Humedad	< 5 %
Contenido Graso	>10 %
Finura (a 75µ, 200 malla)	> 98.5 %

	Requisitos Microbiológicos	

REQUISITO	m
Recuento de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	<5000
Recuento NMP Coliformes en placa (UFC/g)	<10
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	<50
Detección de *Salmonella spp* / 25g	Ausencia

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No se debe adicionar otra grasa diferente a la de la manteca de cacao, o la inclusión de proteína aislada de soya. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos 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 de 500 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1511 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa x 500 gramos.
	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	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.
	Vida Útil	12 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE 2021	
	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero. 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	[illegible]	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**COLORANTE ARTIFICIAL (COLORES VARIADOS)**

REQUISITOS GENERALES	Código	200002735
	Clasificación	SUMINISTRO DE PANADERIA
	Descripción del Producto	Líquido viscoso de color rojo concentrado obtenido por la mezcla de glicerina USP, propilenglicol USP, con color artificial certificado y permitido por la reglamentación sanitaria vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Propilenglicol, glicerina, colorantes artificiales certificados y permitidos por la reglamentación sanitaria vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	**Características** / **Método de medición** / **Especificación**: Solubilidad 25°C en agua / Gravimetría / Muy Soluble
	Requisitos Microbiológicos	**Microorganismo** / **Límite Máximo**: Recuento de aerobios mesófilos UFC/g / 100; Recuento Mohos y Levaduras UFC/g / 10; Recuento de Coliformes Totales UFC/g / 10
	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	La composición de los colorantes artificiales utilizados en la mezcla, deberán estar incluidos en los listados vigentes por la reglamentación sanitaria aplicable,
	Contenido	80 centímetros cúbicos
	Requisitos Normativos	Decreto 2106 de 1983, Resolución 2606 de 2009, Resolución 2674 de 2013, Resolución 10593 de 1985, Codex Stan 192-1995

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Gotero x 80 cc, Caja x 4 frascos.
	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	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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, y con la Resolución 1506 de 2011.
	Vida Útil	11 meses mínimo a partir de la fecha de entrega

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

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

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE 2021	
	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero·2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**CUAJADA FRESCA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002724
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la concentración de solidos de la leche de vaca, a través de coagulación con cuajo. En un tipo de queso semiblando, de color blanco y con gran cantidad de humedad.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche, sal, cuajo
	Requisitos Fisicoquímicos	**Característica** / **Especificación** Humedad % m/m: 65 máx. Materia Grasa en extracto seco de m/m: 20 min.
	Requisitos Microbiológicos	Deberá cumplir con los siguientes requisitos: **Microorganismo** / **n** / **m** / **M** / **c** NMP Coliformes fecales /g: 3 / < 100 / -- / 0 Hongos y levaduras /g: 3 / 100 / 500 / 1 Estafilococos Coagulasa Positiva /g: 3 / 1000 / 3000 / 1 Detección de *Salmonella* /25g: 3 / Ausencia / - / 0 En donde: n = número de muestras m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultado entre m y M < = léase menor de …
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Sabor, olor, color características del producto, con textura suave y húmeda.
	Contenido	Bolsa x 450 g minimo
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 01804 de 1989

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa x 450 g minimo

	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	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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005.
	Vida Útil	20 días mínimo a partir de la fecha de entrega

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE 2021	
	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**FÉCULA DE MAIZ**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002729
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	Producto obtenido por molienda húmeda de grano de maíz y que corresponde a un polímero constituido de grupos anhidro de a D-glucosa, debe presentarse en forma de polvo fino blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas visibles y debe ser inoloro.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón de Maíz sin modificar.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**
pH (Solución al 10%)	4,5	6,5
Humedad, en %	11,5	13,0
Cenizas, en base seca en %	--	0,2
Contenido de sulfitos (SO_2), en µg/kg	--	50

Requisitos Microbiológicos

Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Microorganismo	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	10000	50000	2
Recuento de *Escherichia Coli*, en UFC/g	5	< 10	--	0
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	5	50	500	2
Detección de *Salmonella* /25g	5	Ausencia	-	0

En donde:
n = número de muestras
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultado entre m y M
< = léase menor de …

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No podrá exceder los límites máximos de micotoxinas establecidos en la siguiente tabla:

Micotoxinas	**Límite Máximo en µg/Kg**
Suma de aflatoxinas B_1, B_2, G_1 y G_2	10,0
Ocratoxina A	3,0
Deoxinivalenol (DON)[1]	2 000
Zearalenona	300
Fumonisinas (suma de B_1 y B_2)	2 000

	Contenido	Bolsa x 500 g minimo
	Requisitos Normativos	NTC 926, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa de polietileno x 500 g mínimo
	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	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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, y con la Resolución 333 de 2011 cuando aplique.
	Vida Útil	5 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE 2021	
	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**POLVO DE HORNEAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002713
	Clasificación	MATERIA PRIMA PANIFICACIÓN
	Descripción del Producto	Mezcla de ingredientes secos y en polvo, que al ser incorporados en una masa o pasta en presencia de humedad y temperatura, desprenden gas carbónico, mejorando a forma, miga, sabor y presentación del producto.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sulfato de aluminio/sodio o Pirofosfato de sodio, fosfato monocalcico, bicarbonato de sodio, almidón de maíz y azúcar pulverizada.
	Requisitos Fisicoquímicos	**REQUISITO**: % de CO_2 — **PARÁMETRO**: 19.0-20.5
	Requisitos Microbiológicos	**REQUISITO** / **PARÁMETRO**: Bacterias totales (UFC/g): < 5000 Hongos y levaduras (UFC/g): < 300 Coliformes totales (UFC/g): < 3 Escherichia Coli: Negativo
	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	- Polvo fluido blanco sin partículas extrañas, inoloro, ligeramente salado. - Uso previsto como materia prima en productos como ponqués, galletas y tortas. Mezcla de ingredientes secos.
	Contenido	Bolsa x 1 kg
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 4506 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa x 1 Kg.
	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	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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, y con la Resolución 333 de 2011 cuando aplique.
	Vida Útil	5 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	15 ENE 2021	
	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**HARINA PRECOCIDA DE MAIZ**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002244 / SAP 200001472
	Clasificación	Harina de Maiz
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maiz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción y molturación o molienda.

REQUISITOS ESPECIFICOS

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

REQUISITO	Valores	
	Mínimo	Máximo
Humedad, en fracción de masa expresada como %	–	10.0
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa en base seca expresada como %	6.0	–
Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %		2.3
Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %		1.2
Índice de absorción de agua, (cm3 /g) a 25°C	4.5	

Requisitos fisicoquímicos para harinas precocida de maiz – NTC 3594 (Quinta actualización)

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

Requisitos	Parámetro
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	< 10
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva /g	< 100
Recuento de *Bacillus cereus* UFC/g	100
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	1000
Detección de *Salmonella* / 25 g	0

Requisitos microbiológicos para harinas precocida de maiz – NTC 3594 (Quinta actualización)

Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
Otras características del producto	La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocida de maiz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables. No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la Legislación nacional vigente Las harinas de maiz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así:

Micotoxinas	Limite maximo en µg/Kg
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002244 Unidad *500 gr embalada en paca *12 Kg SAP 200001472 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0 los empaques debe ser de primer uso. El producto debe estar reempacado en termoencogible. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Notificación o Permiso Sanitario (Vigente) ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. El proveedor podrá presentar: ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maiz.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JULIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquimicos, microbiológicos acorde a la NTC 3594 PRODUCTOS DE MOLINERÍA HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para asi 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 actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto
3	Se incluye codigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociacion: Nota 1: El Manual de Buenas Practicas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional

	Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito. El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retira código 37405 por ser producto con adición de sabor a mantequilla y sal. Se ajustan valores fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a norma NTC. Se adiciona certificación de calidad ISO 9001 para el proceso productivo de cereales precocidos
4	Se aclara las condiciones de empaque para las dos presentaciones de producto, se ajustan las referencias al listado de materiales de SAP
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquimicos, requisitos microbiológicos y Otras características de acuerdo a la NTC 3594 productos de molinería. Harina precocida de maíz para consumo humano Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de *Bacillus cereus*, NTC 4574, para detección de *Salmonella*, por ya estar contemplados dentro de la NTC3594. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas pero en alimentos de consumo animal.
6	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Maíz", se cambian los requisitos fisicoquimicos y microbiológicos de acuerdo a Quinta actualización de la NTC 3594 para productos de molinería, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se adiciona tabla para límite máximo de micotoxinas. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente
7	Se modifican códigos SAP 200000355 harina precocida de maiz blanco * 1 lb por 200002244, y SAP 200000354 harina de maiz blanco * kg por 200001472. En certificaciones se incluye opción de presentar certificación ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maiz.
8	Se modifica información de presentación del producto conforme manejo logistico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.
9	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación". Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje "*Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación*". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "*Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente*", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	30-JUL-21	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	30 JUL 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO BLOQUE COSTEÑO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001535 / 200000627
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Se caracteriza por ser fresco, blanco, siempre salado, baja humedad, duro, de fácil conservación por su alta presión de sal.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Grasa leche fresca con cuajo de vaca o cortadera, se deja que se endurezca, se la saca el suero, se echa sal y se cocina.
	Requisitos Fisicoquímicos	**Componentes** / **Valor** Materia Grasa en extracto seco % m/m: < 10 Humedad % m/m: 50 - 55 Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso
	Requisitos Microbiológicos	Recuento de coliformes, UFC/g: 5 / 1 000 / 5 000 / 2 Recuento de *E. coli*, UFC/g: 5 / <10 / -- / 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g: 5 / 100 / 500 / 2 Exámenes especiales Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: 5 / 10 / 100 / 2 Detección de *Salmonella*/25 g: 5 / Ausente / - / 0 Detección de *Listeria monocytogenes*/25 g: 5 / Ausente / - / 0 Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso – Queso fresco.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Producto lácteo: Color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades. El queso no debe exceder los límites de contaminantes: **Requisito** / **Límite máximo en mg/kg** Plomo, expresado como Pb: 0,02
	Contenido	Peso mínimo por 500 gramos SAP 200000627 peso mínimo de 1000 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005. Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Producto duro en bolsa plástica grado alimenticio.
	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 producto debe ser empacado en bolsa plástica grado alimentario, termoformable.
	Rotulado	Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005.
	Vida Útil	Debe contar con 30 días, refrigerado entre 4 a 6 °C

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.

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

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO CAMPESINO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001140 / 200000626 / 200001436 / 200001534
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche. de la crema de suero. del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisito: Materia grasa en extracto seco % m/m — Parámetro Mínimo: 25, Máximo: 45 Requisito: Humedad % m/m — Parámetro Mínimo: 56, Máximo: 68 Requisitos Fisicoquímicos Queso Semigraso, firme - semiduro- NTC 750
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisito: NMP Coliformes Fecales / g — m: <100 Requisito: Hongos y Levaduras / g — m: 100 Requisito: *Estafilococcus* Coagulasa Positiva / g — m: 1000 Requisito: *Salmonella* / 25 g — m: Ausencia Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989
	Requisitos Nutricionales	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisito: Proteínas (g) — Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento: 17,5 Requisito: Carbohidratos (g) — 0,3 Requisito: Energía (Kcal) — 301 Y demás parámetros establecidos en la *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino.*
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad celegada. - 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.

		- Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. Decreto 616 de 2006.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos SAP 200001534 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos. SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas limpias y desinfectadas
	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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	La vida útil requerida es de mínimo 20 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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 Concepto Sanitario Favorable 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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**SEPTIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP 200001140 y SAP 200000626 de presentaciones 500 y 1000 gramos, respectivamente. 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 para

	queso campesino. En otras características del producto se adiciona: - 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. - 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 Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de 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).
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona código SAP 200001534, se actualizan y ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo con la naturaleza del producto (Semigraso), se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 para Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino, se adiciona presentación por 1000 g con código SAP 200001534 por requerimiento de la Regional Antioquia Chocó. *Cambios realizados por JPMR Sept/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 20[illegible]	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 SEP 20[illegible]	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	MORTADELA ESTANDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493 /200000805 / 200000806
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Componentes	Valor
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.
Grasa, en fracción de masa	10 % máx
Humedad , en fracción de masa	90 % máx
Almidón, en fracción de masa	7 % máx
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx

Requisitos fisicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

en donde

n = número de muestras que se van a examinar
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

	Requisitos Nutricionales	

MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACIÓN
Proteína (%)	12,4	± 0.3
Humedad (%)	60,7	± 1,1
Grasas (%)	12,5	± 2,4
Carbohidratos (%)	9,3	± 6,6
Calorías (kcal)	199	–

Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – mortadela de res (embutido)

	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo**
	Contenido	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. 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°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: • Registro sanitario 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) • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo** En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	14 Marzo/2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19 Marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/03/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/Mar/2	

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 200000760 / SAP 200001664
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Componentes	Valor
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.
Grasa, en fracción de masa	10 % máx
Humedad , en fracción de masa	90 % máx
Almidón, en fracción de masa	7 % máx
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx

Requisitos fisicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

en donde
n = número de muestras que se van a examinar
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Nutricionales

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACIÓN
Proteína (%)	20.4	–
Humedad (%)	72.0	–
Grasas (%)	6.6	–
Carbohidratos (%)	0.0	–
Calorías (kcal)	141	–

Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Jamón.

	Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. 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	SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: • Registro sanitario 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) • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnicos procesados: jamón york y jamón ahumado.
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.

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