

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</p>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p>ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO</p>	<p>Código: CT-FO-31</p>	
		<p>Versión No. 01</p>	<p>Página 1 de 39</p>
		<p>Fecha</p>	<p>05 08 2020</p>
 <p>Oruz, Salud y Empowerment de la Defensa</p>			

CONTRATO DE SUMINISTRO

Número de Contrato	006-019-2021	Fecha de contrato 31 de Marzo del 2021
Entidad contratante	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.	
NIT	800.117.190-7	
Contratista	HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ	
NIT	96.342.764-5	
Valor	CUATROSCIENTOS VEINTICUATRO MILLONES QUINIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN PESOS (\$424.519.781) M/CTE. incluido IVA.	
Plazo de ejecución	Hasta el 31 de diciembre de 2021, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.	

TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA, mayor de edad, vecino de Florencia, identificado con cédula de ciudadanía número 79.620.450 expedida en Bogotá D.C., en su calidad de Director de la Regional Amazonia de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No.1022 del 25 de octubre de 2018, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra **HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ**, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 96.342.764, persona natural con Nit. 96.342.764-5, propietario del establecimiento de comercio **DISTRIBUCIONES Y PRODUCTOS CAQUETÁ**, con matrícula No. 45426 otorgada por la Cámara de Comercio de Florencia para el Caquetá, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.
2. Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 4421 del 08 de febrero de 2021, el cual respalda el presente contrato.
3. Que el TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA en su calidad de Director de la Regional Amazonia de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.
4. Que el Grupo de Abastecimientos Bienes y servicios, mediante memorando No. 2021140240033183 ALRAM – OL- AYS - 14024 solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° 006-006-2021 cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE CARNES FRIAS, PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**
5. Que el día 23 de febrero del 2021, se publicó en el SECOP II el proceso N° 006-006-2021, y mediante resolución N° 030 de fecha 04 de marzo de 2021, se dio apertura.
6. Que el día 11 de marzo 2021, presentaron ofertas: UNION TEMPORAL CARNES FRIAS AMAZONIA 2021, UT CARNES AMAZONIA 2021, SALSEMANTARIA MARTMORE S.AS y HECTOR EDUARDO OSPINA.
7. Que mediante Resolución No. DR-052 del 29 de Marzo del 2021, se adjudicó el proceso correspondiente a la Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-006-2021.

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: OBJERO DEL CONTRATO: SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

CLÁUSULA SEGUNDA: PLAZO DE EJECUCION: El plazo de ejecución del presente contrato será **hasta el 31 de diciembre de 2021**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

CLÁUSULA TERCERA: PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales la duración del contrato es el establecido para la ejecución del presente contrato y cuatro (04) meses más.

CLÁUSULA CUARTA – VALOR Y CUADRO DE PRECIOS: El valor del presente contrato asciende a la suma **CUATROSCIENTOS VEINTICUATRO MILLONES QUINIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN PESOS (\$424.519.781) M/CTE.** incluido IVA., el cual se ejecutara conforme a los valores unitarios de los bienes conforme al siguiente cuadro de precios.

Cuadro de precios

Item	Descripción	U/medida	Cantidad	Valor unitario sin Iva	IVA	Valor Iva	Valor unitario con Iva
1	SALCHICHA MANGUERA STANDAR	KILO	1	\$ 9.326	19%	\$ 1.772	\$ 11.098
2	CARNE DE HAMBURGUESA DE RES ESTÁNDAR * 100GMS PAQUETE * 10UND	KILO	1	\$ 9.861	19%	\$ 1.874	\$ 11.735
3	MORTADELA ESTÁNDAR	KILO	1	\$ 9.496	5%	\$ 475	\$ 9.971
4	SALCHICHA TIPO PERRO PREMIUM PAQUETE * 10UND	LIBRA	1	\$ 5.748	19%	\$ 1.092	\$ 6.840
5	CHORIZO DE CERDO * 50GMS PAQUETE	LIBRA	1	\$ 6.485	19%	\$ 1.232	\$ 7.717
6	SALCHICHON CERVECERO ESTÁNDAR	KILO	1	\$ 7.494	5%	\$ 1.424	\$ 8.918
7	JAMON DE CERDO AHUMADO * 40 PORCIONES	KILO	1	\$ 7.563	19%	\$ 1.437	\$ 9.000
8	LOMO DE CERDO AHUMADO * 40 PORCIONES	KILO	1	\$ 7.563	19%	\$ 1.437	\$ 9.000
9	PAVO RELLENO * 40 PORCIONES	KILO	1	\$ 7.563	19%	\$ 1.437	\$ 9.000
10	MIX DE PAVO, JAMON DE CERDO Y LOMO DE CERDO * 40 PORCIONES	KILO	1	\$ 7.563	19%	\$ 1.437	\$ 9.000
11	PERNIL DE CERDO AHUMADO * 40 PORCIONES	KILO	1	\$ 7.563	19%	\$ 1.437	\$ 9.000
VALOR TOTAL							\$ 101.279

PARÁGRAFO PRIMERO: El valor aquí contemplado se entiende que están incluidos los costos proyectados y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, hasta los correspondientes sitios de entrega.

PARÁGRAFO SEGUNDO: No se estipulan cantidades, ya que se harán los pedidos conforme a los requerimientos y necesidad que tenga la Entidad.

CLÁUSULA QUINTA – LUGAR DE EJECUCIÓN: La ejecución y entrega de los bienes objeto del presente contrato se llevará a cabo en las unidades militares que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato, así:

Unidades del Caquetá

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

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

Unidades del putumayo

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

NOTA 2: El contratista debe ajustarse y cumplir los protocolos de seguridad que se hagan exigibles para el ingreso a las distintas unidades militares; igualmente debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

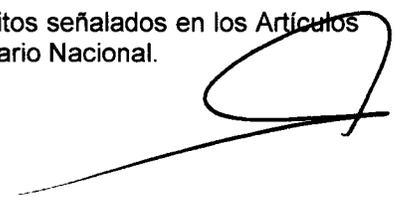
NOTA 3: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes

CLÁUSULA SEXTA - 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 SEPTIMA - FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **cuarenta y cinco (45) días hábiles** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

- a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional.



- b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.
- e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

Nota 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

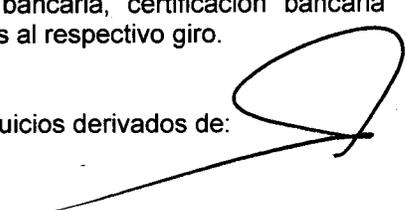
PARÁGRAFO: Para efectos de giro electrónico se abonará a la siguiente cuenta bancaria:

- Nombre : HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ
- NIT : 96.342.764-5
- Entidad Financiera : BANCO DE OCCIDENTE
- Número de Cuenta : 500073994
- Tipo de Cuenta : CORRIENTE

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.

CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

8.1. Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios derivados de:



- Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA**.
- El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA**.

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

8.3. Calidad de los bienes: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la mala calidad de los bienes teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

8.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES: RIESGOS TECNICOS.

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Impacto Después Del Transcurso Del Tiempo				¿Quién Es Responsable Por Implementar El Tratamiento?	Puede Estimarse En Qué Se Hace El Tratamiento	Puede Estimarse En Qué Se Hace El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión			
												Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Frecuencia		
1	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM-Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la procedencia de cada pago al que haya lugar	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
2	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto y/o solicitud de atención inmediata de novedades con el suministro	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alm-Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
3	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
4	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica, intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingenuaria de los alimentos. Visita al establecimiento para corroborar cumplimiento de buenas prácticas de manipulación	2	2	4	Bajo	Si	Contratista - supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectúe el suministro
5	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista - ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 48 horas	2	2	4	Bajo	Si	Contratista - Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor, solicitando en los plazos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro

CLÁUSULA NOVENA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA**, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento, subirla en el SECOP II, y enviarla para aprobación por

parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los amparos establecidos en la sección 2 "condiciones"- garantías del contrato electrónico; así:

9.1. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **OCHENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS, CON VEINTE CENTAVOS (\$84.903.956,20) M/CTE.**, equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más contados a partir del vencimiento del plazo de ejecución.

9.2. CALIDAD DE LOS BIENES: Por valor de **CIENTO VEINTISIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS CON TREINTA CENTAVOS (\$127.355.934,30) M/CTE.**, equivalente al treinta por ciento (30%) del valor del contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más contados a partir el vencimiento del plazo de ejecución.

9.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por la suma de **VEINTIUN MILLONES DOSCIENTOS VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON CINCO CENTAVOS (\$21.225.989,05) M/CTE.**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del presente contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, sus prorrogas y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

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.

CLÁUSULA DECIMA – 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 DECIMA PRIMERA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

11.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- c. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- d. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección.

fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

- e. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- f. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual
- g. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.
- h. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- i. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- j. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- k. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- l. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- m. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- n. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- o. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- p. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- q. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- r. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- s. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
- t. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 666 de 24 de abril de 2020, "por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19".
- u. Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

Obligaciones Específicas:

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

- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c. Contar siempre con la disposición logística para efectuar entregas adicionales que surjan, en atención a las necesidades de cada unidad de catering (comedor de tropa).
- d. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
- e. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013 y decreto 1500 de 2007, y demás normas y/o actos administrativos que la complementen, sustituyan, modifiquen o adicionen.
- f. Cambiar los bienes suministrados que no sean recepcionados por el supervisor, o que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las dos (2) horas siguientes de comunicada la eventualidad.
- g. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- h. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.
- j. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

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

11.2. DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

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

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

11.2.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula de forma de pago del presente contrato.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - 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 TERCERA - 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** estuviere 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 CUARTA – SUPERVISIÓN: En aplicación del art. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del funcionario designado en la sección 6 "Información Presupuestal"-asignaciones para el seguimiento del contrato electrónico, y por conducto de éstos, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – 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 SEXTA – 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 SEPTIMA – 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 OCTAVA - 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 NOVENA – 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 VIGESIMA - SANCIONES: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

20.1. 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.

20.2. 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 resolutive de los actos administrativos ejecutoriados que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, se publicarán en el SECOP y se comunicarán a la Cámara de Comercio en que se encuentre inscrito el **CONTRATISTA**. También se comunicarán a la Procuraduría General de la Nación. El pago o deducción de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato.

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

CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA – 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 cláusula 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 SEGUNDA - 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 TERCERA - 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 CUARTA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte grave y directamente la ejecución del presente contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto

administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

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

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de El **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - 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 SEXTA – 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 SEPTIMA – 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 OCTAVA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato 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 y Manual de Contratación 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 NOVENA - 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 TRIGESIMA - RÉGIMEN LEGAL: Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, Estatuto Anticorrupción, las Leyes de Presupuesto y en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato.

CLÁUSULA TRIGESIMA PRIMERA- 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:

- 31.1. Proceso de selección Abreviada por subasta inversa electrónica No.006-006-2021, junto con sus formularios y anexos.
- 31.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 4421 del 08 de Febrero de 2021.
- 31.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.
- 31.4. Registro presupuestal.
- 31.5. Garantía de cumplimiento.
- 31.6. Anexo No. 01.
- 31.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

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

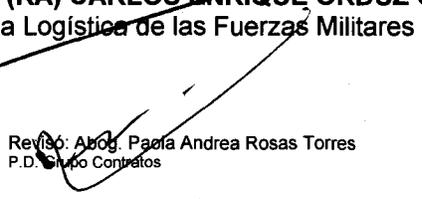
CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA – REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

- 33.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.
- 33.2. Registro presupuestal.
- 33.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA
Director Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonia

Elaboró:  Gladys Uribe Correa
Tasd Grupo Contratos

Revisó:  Paola Andrea Rosas Torres
P.D. Grupo Contratos

Aprobó:  TC (RA) Carlos Enrique Orduz Ojeda
Director Regional Amazonia

**ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

SALCHICHA MANGUERA TIPO PREMIUM

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA MANGUERA TIPO PREMIUM
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 SAP 200001542
	Clasificación	EMBLUTIDOS
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Fisiocquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro*</th> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium</small> <small>Título 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</small></p>	Parámetro*	% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		29	Humedad más grasa, en fracción de masa		86	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																					
	Parámetro*	% mín	% máx																																						
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14																																							
Grasa, en fracción de masa		29																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		86																																							
Almidón, en fracción de masa		3																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>M</th> <th>E</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presencia de bacterias aerobias, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de bacterias anaerobias, UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de Escherichia coli serotipo O157, UFC/g</td> <td>2</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Presencia de Salmonella enteritidis, UFC/g</td> <td>2</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de Salmonella, UFC/g</td> <td>2</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Presencia de E. coli, UFC/g</td> <td>2</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Presencia de E. coli O157, UFC/g</td> <td>2</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Legenda:</small> M = número de muestras que se van a permitir E = número máximo permitido para identificar nivel de buena calidad M = número máximo permitido para identificar nivel aceptable de calidad C = número de muestras permitidas que representan entre 0 y 10</p> <p><small>Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado</small> <small>Detos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium</small></p>	Requisito	M	E	M	C	Presencia de bacterias aerobias, UFC/g	3	-	100 000	1	Presencia de bacterias anaerobias, UFC/g	2	100	100	1	Presencia de Escherichia coli serotipo O157, UFC/g	2	< 100	-	-	Presencia de Salmonella enteritidis, UFC/g	2	< 10	100	1	Presencia de Salmonella, UFC/g	2	Ausente	-	-	Presencia de E. coli, UFC/g	2	Ausente	-	-	Presencia de E. coli O157, UFC/g	2	< 10	-	-
Requisito	M	E	M	C																																					
Presencia de bacterias aerobias, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Presencia de bacterias anaerobias, UFC/g	2	100	100	1																																					
Presencia de Escherichia coli serotipo O157, UFC/g	2	< 100	-	-																																					
Presencia de Salmonella enteritidis, UFC/g	2	< 10	100	1																																					
Presencia de Salmonella, UFC/g	2	Ausente	-	-																																					
Presencia de E. coli, UFC/g	2	Ausente	-	-																																					
Presencia de E. coli O157, UFC/g	2	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MACRONUTRIENTE</th> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasa (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	-	Calorías (kcal)	211	-																						
MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	15.5	± 0.2																																							
Humedad (%)	62.1	± 0.4																																							
Grasa (%)	16.1	± 0.1																																							
Carbohidratos (%)	11	-																																							
Calorías (kcal)	211	-																																							
Otras características del producto	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																																								

[Handwritten signature]

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

		relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 1000gr, cada unidad debe pesar en promedio 100gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Resolución 2690 de 2015 El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser empañado: -- Producto empañado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 und.
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empañada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. 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), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> -- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) -- 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). -- Registro sanitario del producto. (Vigente) -- Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>
--	--

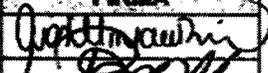
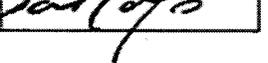
FECHA ACTUALIZACIÓN DE	MARZO 2019
-------------------------------	-------------------

✓

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

CONTENIDO:

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																					
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																				
1	<p>Versión inicial.</p>																				
2	<p>- Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soja, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soja, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Saichicha Premium así:</p> <p style="text-align: center;">Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Saichicha Premium</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">INGREDIENTES</th> <th colspan="2">PORCENTAJES</th> </tr> <tr> <th>PROCESO</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>- En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adicione "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adicione Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adicione "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". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adicione requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).</p>	INGREDIENTES	PORCENTAJES		PROCESO	DESCRIPCIÓN	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasa (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	--	Calorías (kcal)	211	--
INGREDIENTES	PORCENTAJES																				
	PROCESO	DESCRIPCIÓN																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	62.1	± 0.4																			
Grasa (%)	16.1	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	11	--																			
Calorías (kcal)	211	--																			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	20 MAR 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	20-Mar-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	20 MAR 2019	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	20-MAR-19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	20-MAR-19	

HAMBURGUESA DE RES

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

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. 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 ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																								
		% mín	% máx																							
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																								
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> (E. coli), UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Salmonella</i> spp., /25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">400</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">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.</p> <p style="font-size: small;">Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (E. coli), UFC/g	3	100	300	1	Recuento de <i>Salmonella</i> spp., /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> (E. coli), UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de <i>Salmonella</i> spp., /25 g	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> <th>Desviación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">18,7</td> <td style="text-align: center;">± 0,2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">61,5</td> <td style="text-align: center;">± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td style="text-align: center;">15,5</td> <td style="text-align: center;">± 0,1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">224</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Hamburguesa de Res (embutido).</p>	Componente	Valor	Desviación	Proteína (%)	18,7	± 0,2	Humedad (%)	61,5	± 0,4	Grasas (%)	15,5	± 0,1	Carbohidratos (%)	0,1	--	Calorías (kcal)	224	--							
Componente	Valor	Desviación																								
Proteína (%)	18,7	± 0,2																								
Humedad (%)	61,5	± 0,4																								
Grasas (%)	15,5	± 0,1																								
Carbohidratos (%)	0,1	--																								
Calorías (kcal)	224	--																								
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																									




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

	a:	<u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
Contenido	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 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 10 unidades de producto.
	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 pérdida 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.

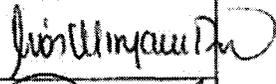
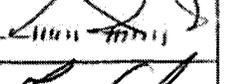
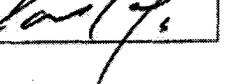
CERTIFICACIONES EXISTENTES Y MANEJO DE CONTAMINANTES	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • 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). Registro sanitario del producto. (Vigente).
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	NOVIEMBRE DE 2019
---	--------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

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

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	<p>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 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cármica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cármica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización)</p> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.</p> <p>Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido).</p> <p>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 cármicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p style="margin-left: 20px;"><u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> <p>Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Almidón en fracción de masa	10 % máx	Proteína no cármica, en fracción de masa	6 % máx	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		5	Proteína no cármica, en fracción de masa		6
Componentes	Valor																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín																																
Grasa, en fracción de masa	28 % máx																																
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx																																
Almidón en fracción de masa	10 % máx																																
Proteína no cármica, en fracción de masa	6 % máx																																
Parámetro*	Estándar																																
	% mín	% máx																															
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10																																
Grasa, en fracción de masa		40																															
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																															
Almidón, en fracción de masa		5																															
Proteína no cármica, en fracción de masa		6																															

	COMANDO EN JEFE FUERZAS ARMADAS PERU	RA	FECHA	ASINATURA
Elabora	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre 19	
	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01-19	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

MORTADELA ESTANDAR

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 3 de 4	
		Fecha:	12	07

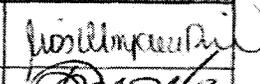
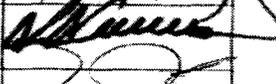
año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

- 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).

Registro sanitario del producto. (Vigente).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019
-----------------------------------	-------------------

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: <u>Piomo 0.5 mg/Kg máximo</u> 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	CIERRE
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	01-Noviembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01. Nov. 17	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

SALCHICHON SELECCIONADO

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Amigos Famosos</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
	Fecha:	12	07
			 <small>Grupo Sonda S.p.A. S.A.</small>

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN SELECCIONADO
--------------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40 mm a 60 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidante (Eritobarto de Sodio).																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
% mín		% máx																																							
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																								
Grasa, en fracción de masa		48																																							
Humedad, en fracción de masa		43																																							
Almidón, en fracción de masa		10																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias UFC/g</td> <td>2</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> Compuflora positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> Compuflora positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, CFU/g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocitogénes</i>, CFU/g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> Coli/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;"> n = número de muestras que se van a analizar 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. </p> <p style="font-size: small;">Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	C	Recuento de bacterias aerobias UFC/g	2	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> Compuflora positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> Compuflora positiva, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , CFU/g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> , CFU/g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> Coli/g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	C																																					
Recuento de bacterias aerobias UFC/g	2	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> Compuflora positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia coli</i> Compuflora positiva, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , CFU/g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> , CFU/g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> Coli/g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Nutriente</th> <th colspan="2">Valor Nutricional</th> </tr> <tr> <th>PROYECTADO</th> <th>RECOMENDADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">15,5</td> <td style="text-align: center;">± 0,1</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">54,2</td> <td style="text-align: center;">± 1,5</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td style="text-align: center;">4,5</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">1,2</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">107</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Salchichón.</p>	Nutriente	Valor Nutricional		PROYECTADO	RECOMENDADO	Proteína (%)	15,5	± 0,1	Humedad (%)	54,2	± 1,5	Grasas (%)	4,5	-	Carbohidratos (%)	1,2	-	Calorías (kcal)	107	-																				
Nutriente	Valor Nutricional																																								
	PROYECTADO	RECOMENDADO																																							
Proteína (%)	15,5	± 0,1																																							
Humedad (%)	54,2	± 1,5																																							
Grasas (%)	4,5	-																																							
Carbohidratos (%)	1,2	-																																							
Calorías (kcal)	107	-																																							

AD PNB

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

	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: <p style="text-align: center;"><u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p>
	Contenido	SAP 200001562, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 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.

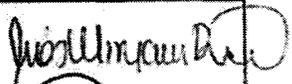
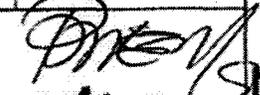
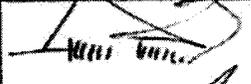
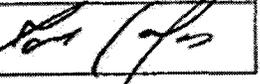
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer 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 ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. 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 DEL PROVEEDOR Regulaciones Comerciales	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - 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)- - Registro sanitario del producto. (Vigente) <p>También puede presentar: Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>
---	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019
-----------------------------------	-------------------

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	ASINATURA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Míryam Rivera Cardona	01 NOV 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	NOV. 01-19.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

CHORIZO

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unidad de Suministro</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 1 de 3</p>
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>	

<p>PRODUCTO / NOMBRE</p>	<p style="text-align: center;">CHORIZO</p>
--------------------------	---

<p>REQUISITOS GENERALES</p>	<p>Código</p> <p style="text-align: center;">SAP 200001767 / SAP 200001769 / SAP 200001800 SAP 200001803/ SAP 200001804 / SAP 200001809 / SAP 200001879</p>
	<p>Clasificación</p> <p style="text-align: center;">Embutidos</p>
	<p>Descripción del Producto</p> <p>Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.</p>

<p>REQUISITOS ESPECÍFICOS</p>	<p>Ingredientes</p> <p>El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, o las tres al tiempo o solo dos de ellas, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.</p>																								
	<p>Requisitos Físicoquímicos</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>40 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>8 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo	Grasa, en fracción de masa	40 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	8 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo												
	Parámetro	%																							
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo																								
Grasa, en fracción de masa	40 máximo																								
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo																								
Almidón, en fracción de masa	8 máximo																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																								
<p>Requisitos Microbiológicos</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivo, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. 25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde: n = número de muestras que se van a analizar 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.</p> <p>Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivo, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	2	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. 25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivo, UFC/g	3	100	300	1																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	2	100	300	1																					
Detección de <i>Salmonella</i> spp. 25 g	3	Ausencia	-	-																					
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																					
<p>Requisitos Nutricionales</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>14,4</td> <td>± 3,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>60,5</td> <td>± 1,9</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>17,7</td> <td>± 5,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>5,1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>237</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Chorizo Ahumado.</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	14,4	± 3,7	Humedad (%)	60,5	± 1,9	Grasas (%)	17,7	± 5,5	Carbohidratos (%)	5,1	-	Calorías (kcal)	237	-					
MACRONUTRIENTE		PARÁMETROS																							
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																							
Proteína (%)	14,4	± 3,7																							
Humedad (%)	60,5	± 1,9																							
Grasas (%)	17,7	± 5,5																							
Carbohidratos (%)	5,1	-																							
Calorías (kcal)	237	-																							

Handwritten signature and initials

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS La unidad de las Fuerzas</p>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12 07 2018
		 <p>Oficina General de Logística de la Fuerza</p>	

	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: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
	Contenido	SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 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.

	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	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 o Favorable con requerimientos, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser embudido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

	CERTIFICACIONES Requisitos Normativos	<ul style="list-style-type: none"> - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - 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). - Registro sanitario del producto. (Vigente)
--	--	--

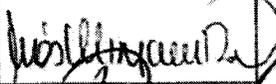
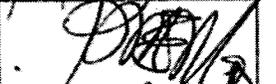
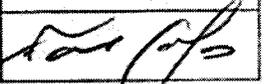
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 00		Página 3 de 3			
		Fecha:	12	07	2018		

También puede presentar:

- HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o
- BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o
- Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: **NOVIEMBRE DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	01 NOV 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	NOV. 01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

SALCHICHA TIPO PERRO

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA TIPO PERRO PREMIUM
--------------------------	-------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 SAP 200001766
	CLASIFICACIÓN	EMBUTIDOS
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado; cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																																										
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro*</th> <th style="text-align: center;">% mín</th> <th style="text-align: center;">% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">26</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">86</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium Tabla 3. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</p> <table border="1" style="width: 100%; font-size: x-small;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presencia de bacterias aerobias, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">10⁵ BCF</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de coliformos UFC/g</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10²</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Presencia de Streptococcus faecalis (grupo D), UFC/g</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10²</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Presencia de especies Clostridium (sólo redondas), UFC/g</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10²</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Salmonella, SS 2</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">Ausente</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Listeria monocitogénesis, SS 2</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">Ausente</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Escherichia Coli 2</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10⁶</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">n = número de muestras que se van a analizar m = límite máximo permisible para identificar nivel de riesgo bajo M = límite máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras que fallan con resultados entre m y M</p>	Parámetro*	% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		26	Humedad más grasa, en fracción de masa		86	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3	Requisito	n	m	M	c	Presencia de bacterias aerobias, UFC/g	2	-	10 ⁵ BCF	1	Presencia de coliformos UFC/g	2	10 ²	-	-	Presencia de Streptococcus faecalis (grupo D), UFC/g	2	10 ²	-	-	Presencia de especies Clostridium (sólo redondas), UFC/g	2	10 ²	-	-	Contenido de Salmonella, SS 2	2	Ausente	-	-	Contenido de Listeria monocitogénesis, SS 2	2	Ausente	-	-	Contenido de Escherichia Coli 2	2	10 ⁶	-	-
	Parámetro*	% mín	% máx																																																									
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14																																																										
Grasa, en fracción de masa		26																																																										
Humedad más grasa, en fracción de masa		86																																																										
Almidón, en fracción de masa		3																																																										
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																																										
Requisito	n	m	M	c																																																								
Presencia de bacterias aerobias, UFC/g	2	-	10 ⁵ BCF	1																																																								
Presencia de coliformos UFC/g	2	10 ²	-	-																																																								
Presencia de Streptococcus faecalis (grupo D), UFC/g	2	10 ²	-	-																																																								
Presencia de especies Clostridium (sólo redondas), UFC/g	2	10 ²	-	-																																																								
Contenido de Salmonella, SS 2	2	Ausente	-	-																																																								
Contenido de Listeria monocitogénesis, SS 2	2	Ausente	-	-																																																								
Contenido de Escherichia Coli 2	2	10 ⁶	-	-																																																								
Requisitos Microbiológicos	<p style="font-size: small;">Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium</p> <table border="1" style="width: 100%; font-size: x-small;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">PROMEDIO</th> <th style="text-align: center;">DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">15.5</td> <td style="text-align: center;">± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">62.1</td> <td style="text-align: center;">± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td style="text-align: center;">16.1</td> <td style="text-align: center;">± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">211</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS			PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	-	Calorías (kcal)	211	-																																						
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																																											
	PROMEDIO	DESVIACION																																																										
Proteína (%)	15.5	± 0.2																																																										
Humedad (%)	62.1	± 0.4																																																										
Grasas (%)	16.1	± 0.1																																																										
Carbohidratos (%)	11	-																																																										
Calorías (kcal)	211	-																																																										
Otras características del producto	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																																																											

PM

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unión de Mundos Federales</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <p>Chem Safety Equipment de la Defensa</p>	
		Versión No. 00			
		Fecha:	12	07	2018

		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 20000789 El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 50gr. SAP 200001766 El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 50gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Resolución 2690 de 2015 El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 20000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und.
	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; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. 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), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado en: - 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). - Registro sanitario del producto. (Vigente)
	- Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente

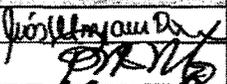
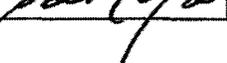
4/10/21

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unidad de soporte logístico	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 4
	Fecha:	12	07
			

certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO 2019

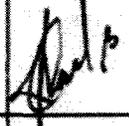
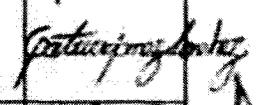
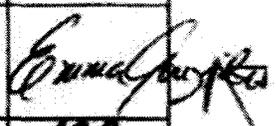
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																			
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																		
1	Versión Inicial. Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00, Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soja, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soja, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>MACROELEMENTOS</th> <th colspan="2">VALORES</th> </tr> <tr> <th></th> <th>NOMBRE</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>16.5</td> <td>28.2</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>16.1</td> <td>28.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>11</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	MACROELEMENTOS	VALORES			NOMBRE	DESCRIPCIÓN	Proteínas (g)	16.5	28.2	Grasas (g)	16.1	28.1	Carbohidratos (g)	11	—	Calorías (kcal)	211	—
MACROELEMENTOS	VALORES																		
	NOMBRE	DESCRIPCIÓN																	
Proteínas (g)	16.5	28.2																	
Grasas (g)	16.1	28.1																	
Carbohidratos (g)	11	—																	
Calorías (kcal)	211	—																	
2	En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2890 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte 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 empaque se adiciona: "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.", en condiciones de rotulado se amplia la información acerca de las condiciones requeridas, así: "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. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP."																		

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	20 MAR 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	20-MAR-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	23.MAR.19	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	20-MAR-19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	20-MAR-19	

JAMON DE CERDO AHUMADO

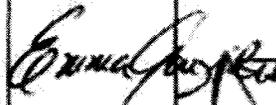
PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION				
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADMISIONES				
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pag. 1 de 1		
	FBI-CDM-003	3	NOVIEMBRE 2013			

Producto/Nombre	JAMÓN DE CERDO AHUMADO																																											
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	Especificación Técnica																																										
	Clasificación	No Aplica																																										
Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado ahumado, elaborado con músculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto textura blanda compactada.																																											
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de Cerdo, hielo, Sal, Condimentos, Fosfato de Sodio (Emulsificante), Glutamato monosodico (Acentuador de sabor) Eritorbato de sodio (Antioxidante), Lactato de Sodio (Conservante).																																										
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 mínimo 28 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>10 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	10 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																														
	Parámetro	%																																										
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo																																										
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo																																										
	Almidón, en fracción de masa	10 máximo																																										
	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																																										
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria Monocytogenes/25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	N	m	M	C	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100000	1	Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1	Estafilococcus coagulasa positiva /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 E. Coli/g	3	<10	-	-
REQUISITO	N	m	M	C																																								
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100000	1																																								
Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1																																								
Estafilococcus coagulasa positiva /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 E. Coli/g	3	<10	-	-																																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																											
Otras características del Producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.																																											
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500, 1.000, o 2.500 g. En porciones de tajado de 25 g. Este peso debe contener jamón de cerdo ahumado.																																											
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización, Decreto 2162 de 1983, Decreto Min. Protección Social 1500 de 2007 y demás normas vigentes que le aplique.																																											
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacío, en presentación de 500, 1.000, o 2.500 gramos, equivalente a (20, 40, o 100 unidades de 25 gramos cada una).																																										
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 2°C y 5°C.																																										
	Empaque	El producto debe ser empacado en bandeja Pet Auto soportable sencilla, PEL, PEL S/1 Bef.																																										
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulado de producción como mínimo el nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005																																										
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.																																										

CERTIFICACIONES Proveedor / Matriculador/ Comercializador		El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).		
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS			
1	Versión Inicial			
2				
3				
	CARGO	NOMBRE	FECHA	SINIA
Elaboró	Microbiólogo con enfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghena Patricia Gómez	22 MAR 2017	
Revisó	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camecho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camecho Díaz	22 MAR 2017	

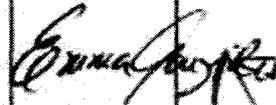
LOMO DE CERDO AHUMADO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO		PLANEACIÓN DE LAS ADMISIONES			
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CÓDIGO	CISAD	VERTICE	FECHA VIG. POR	FECHA VIG. POR	Pág. 1 de 1
	FR-FCM-361	3	NOVIEMBRE 2015		
Producto/Nombre		LOMO DE CERDO AHUMADO			
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	Especificación Técnica			
	Clasificación	No Aplica			
	Descripción del Producto	Se define como especialidad Producto Cárnico procesado ahumado, procesada con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en Molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.			
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Lomo de Cerdo, Hielo, Sal, Condimentos, Fosfato de Sodio (Emulsificante), Glutamato monosódico (Acentuador de sabor), Eritorbato de sodio (Antioxidante), Lactato de Sodio (Conservante), Nitrito de Sodio (Sal de Curación)			
	Requisitos Físicoquímicos				
	Requisitos Nutricionales	Comestible: 0,97 Energía: 380,00 Kcal. Carbohidratos: 0,00 g. Grasas: 35,00 g. Proteínas: 17,00 g. Fibra: 0,00 g. Colesterol: 62,00 mg. Hierro: 2,50 mg. Calcio: 10,00 mg. fósforo: 180,00 mg. AGSat: 11,70 g. AGMonoinsat: 15,60 g. AGPolinsat: 4,15 g.			
	Otras características del Producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.			
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500, 1.000, o 2.500 g. En porciones de tajado de 25 g. Este peso debe contener carne de cerdo lomo ahumado.			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización, Decreto 2162 de 1983, Decreto Min. Protección Social 1500 de 2007 y demás normas vigentes que le aplique.				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacío, en presentación de 500, 1.000, o 2.500 gramos, equivalente a (20, 40, o 100 unidades de 25 gramos cada una).			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 2°C y 5°C.			
	Empaque	El producto debe ser empacado en bandeja Pet Auto soportable sencilla, PEL, PEL S/1 Bef.			
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulado de producción como mínimo el nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			MARZO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS					

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS			
1	Versión Inicial			
2				
3				
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con análisis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghenaq Patricia Gómez	22 MAR 2017	
Revisó	Director Cadena Suministros	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	

MIX DE PAVO, JAMON DE CERDO Y LOMO DE CERDO

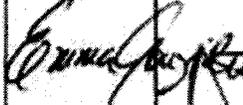
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																																										
SUBPROCESO		PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES																																										
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																																										
CÓDIGO	CONVENIO	VERSIÓN	FECHA VIGENCIA	Pág. 1 de 1																																								
	EP/LOG/MI	3	NOVIEMBRE 2015																																									
Producto/Nombre		MIX DE PAVO, JAMON DE CERDO Y LOMO DE CERDO																																										
REQUISITOS GENERALES	Código CDS	Especificación Técnica																																										
	Clasificación	Cárnico Procesado																																										
	Descripción del Producto	El producto es una mixtura de carnes procesadas con especias e ingredientes de uso permitido. Embutado en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico																																										
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Carne de Pavo, Carne de Cerdo, Agua, Almidón de Trigo, Sal, Sal Dietética, Polifosfato de Sodio, Material de Cerdo, Sabor a Carne Sofrita idéntico al Natural, Especias Pimentada Negra, Extracto de Vino, Eritorbato de Sodio, Monoglutamato de Sodio, Nitrato de Sodio.																																										
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 mínimo 28 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>10 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	10 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																													
	Parámetro	%																																										
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo																																										
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo																																										
	Almidón, en fracción de masa	10 máximo																																										
	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																																										
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria Monocytogenes/25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	N	m	M	C	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100000	1	Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1	Estafilococcus coagulasa positiva/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 E. Coli/g	3	<10	-	-
REQUISITO	N	m	M	C																																								
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100000	1																																								
Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1																																								
Estafilococcus coagulasa positiva/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 E. Coli/g	3	<10	-	-																																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																											
Otras características del Producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.																																											
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500, 1.000, o 2.500 g. En porciones de tajado de 25 g. Este peso debe estar distribuido entre las siguientes carnes así: pavo y cerdo.																																											
Requisitos Normativos	Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No. 4287 / 2007. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano.																																											
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacío, en presentación de 500, 1.000, o 2.500 gramos, equivalente a (20, 40, o 100 unidades de 25 gramos cada una).																																										
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 2°C y 5°C.																																										
	Empaque	El producto debe ser empacado en bandeja Pet Auto soportable sencilla, PEL, PEL S/1 Bef.																																										
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulado de producción como mínimo el nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento actaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005																																										
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.																																										
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).																																											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			MARZO DE 2017																																									
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																												

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS			
1	Versión Inicial			
2				
3				
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Naraida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Púb. Ghenaq Patricia Gómez	22 MAR 2017	
Revisó	Director Cadena Suministros	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camecho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma González Arbolada	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camecho Díaz	22 MAR 2017	

PAVO RELLENO

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION				
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTO S				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pag. 1 de 1		
	PLC006-001	3	NOVIEMBRE DE 2013			

Producto/Nombre		PAVO RELLENO										
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP Clasificación	Especificación Técnica No Aplica										
	Descripción del Producto	Se define como especialidad cármica pechuga de pavo ahumada, procesada con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en Molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.										
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pechuga de Pavo, Pechuga de Pollo, Agua, Lactato de Sodio Modificador de pH, Suero de Leche en Polvo (Aportar Sólidos), Proteína de Soya (Emulgente), Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Azúcar (Edulcorante), Material de Cerdo (Plasma en Polvo), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Sabor Artificial a Pavo, Entorbato de Sodio (Agente Reductor), Nitrato de Sodio (Agente de Curación).										
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N^o6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 mínimo 28 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad n^o grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>10 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cármica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	%	Proteína (N ^o 6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo	Humedad n ^o grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	10 máximo	Proteína no cármica, en fracción de masa	6 máximo
	Parámetro	%										
	Proteína (N ^o 6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo										
	Humedad n ^o grasa, en fracción de masa	90 máximo										
	Almidón, en fracción de masa	10 máximo										
Proteína no cármica, en fracción de masa	6 máximo											
Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
Requisitos Nutricionales	No Aplica											
Otras características del Producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.											
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500, 1.000, o 2.500 g. En porciones de tajeado de 25 g. Este peso debe estar distribuido entre las siguientes carnes así: pavo y pechuga de pollo.											
Requisitos Normativos	Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No. 4267 / 2007. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cármicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano.											
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacío, en presentación de 500, 1.000, o 2.500 gramos, equivalente a (20, 40, o 100 unidades de 25 gramos cada una).										
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 2°C y 5°C.										
	Empaque	El producto debe ser empacado en bandeja Pet Auto soportable sencilla, PEL, PEL S/1 Bef.										
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulado de producción como mínimo el nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005										
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.										
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alicance: Fabricación de productos cármicos procesados) o HACCP (Alicance: Fabricación de productos cármicos cocidos) o BPM Invívica (Alicance: Fabricación de productos cármicos cocidos).											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2017										
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS												
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS											
1	Versión inicial											
2												

3				
	CARGO	PERSONA	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbiólogo con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (si)	Cont. Pub. Ghena Patricia Gómez	22 MAR 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	

PERNIL DE CERDO AHUMADO

		PROCESO GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CÓDIGO FEL-CON-001	DEBIDO 3	VÁLIDO 3	FECHA VIGENCIA NOVIEMBRE DE 2011	Pág. 1 de 1		
Producto/Nombre PERNIL DE CERDO AHUMADO						
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP Clasificación	Especificación Técnica No Aplica				
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embulido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, de acuerdo con la norma técnica colombiana NTC 1325.				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Carne de Cerdo, hielo, Sal, Condimentos, Fosfato de Sodio (Emulsificante), Glutamato monosódico (Acentuador de sabor) Eritorbato de sodio (Antioxidante), Lactato de Sodio (Conservante).				
	Requisitos Físicoquímicos					
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del Producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.				
EMPAQUE Y ROTULADO	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500, 1.000, o 2.500 g. En porciones de tajado de 25 g. Este peso debe contener carne de cerdo pernil ahumado.				
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización, Decreto 2162 de 1983, Decreto Min. Protección Social 1500 de 2007 y demás normas vigentes que le aplique.				
	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacío, en presentación de 500, 1.000, o 2.500 gramos, equivalente a (20, 40, o 100 unidades de 25 gramos cada una).				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 2°C y 5°C.				
	Empaque	El producto debe ser empacado en bandeja Pet Auto soportable sencilla, PEL, PEL S/1 Bef.				
Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulado de producción como mínimo el nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento actúen tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005					
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.					
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM InVima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).					
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			MARZO DE 2017			
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS						
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS					
1	Versión Inicial					
2						
3						

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

NOTA 1. Garantía Técnica:

El contratista deberá reponer o cambiar aquellos productos de **carnes frías**, que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato y documentos previos, y que no se encuentren en un estado apto para su consumo, en un término **no superior a 4 horas** una vez comunicada la eventualidad, quedando los costos que genere esta actuación, a cargo de este.

Así mismo, la Entidad se reserva la potestad de realizar visita y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos por medio del Supervisor designado, en cualquier etapa de la ejecución del contrato. Con el fin de realizar verificación del cumplimiento de la ficha técnica establecida por la entidad y demás condiciones que garanticen la inocuidad del alimento.

NOTA 2. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El contratista una vez suscrito el contrato, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

NOTA 3. Término Solicitud de Pedido y de Entrega del suministro:

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación **NO INFERIOR a 48 horas, y únicamente por intermedio del supervisor designado**, término con el que igualmente cuenta el contratista para efectuar el mismo. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

NOTA 4. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el **COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6**, deberán transportarse y entregarse para su traslado en **CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD**

SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

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



4	SALCHICHA TIPO PERRO PREM	LB	1	7.200,00 C	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	6.840,00 C	360,00 COP	360,00 COP	5 %	6.840,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
4	SALCHICHA TIPO PERRO PREM	LB	1	7.200,00 C	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	6.840,00 C	360,00 COP	360,00 COP	5 %	6.840,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
10	MIX DE PAVO, JAMON DE CER	KG	1	36.250,00 C	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	33.000,00 C	3.250,00 CC	3.250,00 CC	8.97 %	33.000,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
10	MIX DE PAVO, JAMON DE CER	KG	1	36.250,00 C	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	35.525,00 C	725,00 COP	725,00 COP	2 %	35.525,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
3	MORTADELA ESTANDAR * KIL	KG	1	10.175,00 C	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	9.971,00 CC	204,00 COP	204,00 COP	2 %	9.971,00 CC	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
3	MORTADELA ESTANDAR * KIL	KG	1	10.175,00 C	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	9.971,00 CC	204,00 COP	204,00 COP	2 %	9.971,00 CC	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
7	JAMON DE CERDO AHUMADO	KG	1	14.225,00 C	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	13.000,00 C	1.225,00 CC	1.225,00 CC	8.61 %	13.000,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
7	JAMON DE CERDO AHUMADO	KG	1	14.225,00 C	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	13.940,00 C	285,00 COP	285,00 COP	2 %	13.940,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
5	CHORIZO DE CERDO * 50 GMS	LB	1	7.875,00 CC	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	7.717,00 CC	158,00 COP	158,00 COP	2.01 %	7.717,00 CC	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
5	CHORIZO DE CERDO * 50 GMS	LB	1	7.875,00 CC	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	7.717,00 CC	158,00 COP	158,00 COP	2.01 %	7.717,00 CC	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
11	PERNIL DE CERDO AHUMADO	KG	1	28.875,00 C	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	27.500,00 C	1.375,00 CC	1.375,00 CC	4.76 %	27.500,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
11	PERNIL DE CERDO AHUMADO	KG	1	28.875,00 C	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	28.297,00 C	578,00 COP	578,00 COP	2 %	28.297,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
2	CARNE DE HAMBURGUESA DE	KG	1	11.975,00 C	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	11.735,00 C	240,00 COP	240,00 COP	2 %	11.735,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
2	CARNE DE HAMBURGUESA DE	KG	1	11.975,00 C	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	11.735,00 C	240,00 COP	240,00 COP	2 %	11.735,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
9	PAVO RELLENO * 40 PORCION	KG	1	36.000,00 C	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	32.000,00 C	4.000,00 CC	4.000,00 CC	11.11 %	32.000,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
9	PAVO RELLENO * 40 PORCION	KG	1	36.000,00 C	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	35.280,00 C	720,00 COP	720,00 COP	2 %	35.280,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
8	LOMO DE CERDO AHUMADO	KG	1	32.500,00 C	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	29.000,00 C	3.500,00 CC	3.500,00 CC	10.77 %	29.000,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
8	LOMO DE CERDO AHUMADO	KG	1	32.500,00 C	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	31.850,00 C	650,00 COP	650,00 COP	2 %	31.850,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
1	SALCHICHA MANGUERA ESTAI	KG	1	11.325,00 C	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	11.098,00 C	227,00 COP	227,00 COP	2 %	11.098,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
1	SALCHICHA MANGUERA ESTAI	KG	1	11.325,00 C	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	11.098,00 C	227,00 COP	227,00 COP	2 %	11.098,00 C	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
6	SALCHICHON CERVECERO EST	KG	1	9.100,00 CC	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁ	25/03/2021 11:15:27	8.918,00 CC	182,00 COP	182,00 COP	2 %	8.918,00 CC	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %
6	SALCHICHON CERVECERO EST	KG	1	9.100,00 CC	UT CARNES FRIAS AMAZONIA	MARINA ALEXANDRA LIZARAZ	25/03/2021 11:03:57	8.918,00 CC	182,00 COP	182,00 COP	2 %	8.918,00 CC	0,00 COP	0,00 COP	0,00 %

424.519.781

