



| | | | | | | | |
|--|--|--|------------------|-----------------------------------|--|----|----------------|
| PROCESO | | | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small> | TÍTULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO | | Código: CT-FO-31 | |  <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> | | |
| | | | Versión No. 01 | | | | Página 1 de 17 |
| | | | Fecha | | 05 | 08 | 2020 |

CONTRATO DE SUMINISTRO

| | | |
|----------------------------|---|---|
| Número de Contrato | 009-003-2021 | Fecha de contrato 04 de Marzo de 2021. |
| Entidad contratante | AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES | |
| NIT | No. 800.117.180-3 | |
| Contratista | ÁLVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA | |
| NIT: | 93450267-8 | |
| Cedula | 93.450.267 de chaparral Tolima | |
| Dirección: | Cra 31 No 38-55 Villavicencio Meta | |
| Teléfono- Cel. | 6620581 - 3002080661 | |
| Correo | alvaroagudelo@hotmail.com | |
| Valor | SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$637.500.000,00) M/CTE incluido IVA | |
| Plazo de ejecución | 30 de noviembre de 2021 hasta agotar los recursos del contrato suscrito y/o lo que ocurra primero. | |

Entre los suscritos: **MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE**, mayor de edad, vecino de Villavicencio Meta identificado con Cédula de Ciudadanía No 80.387.069 expedida en Colegio - Cundinamarca, en su calidad de como Director Regional Sector Defensa de la Regional Llanos Orientales, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. número 1302 de fecha 15 de noviembre de 2019, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, y por la otra el señor **ÁLVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA**, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 93.450.267 de Chaparral Tolima, obrando como Persona Natural, 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°4521 del 25 de enero de 2021**, el cual respalda el presente contrato.
3. Que el **MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE**, mayor de edad, vecino de Villavicencio Meta identificado con Cédula de Ciudadanía No 80.387.069 expedida en Colegio - Cundinamarca como Director Regional Sector Defensa de la Regional Llanos Orientales, 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 la PD. **VIANY YESENIA FLOREZ VILLAMIZAR** Coordinadora de Abastecimientos, mediante memorando No. N° 2021140640010143 ALRLL-OLAYS-14064, solicitó la iniciación del proceso de Contratación N°009-003-2021, cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES."**
5. Que el día 08 de febrero de 2021, se publicó en el SECOP II el proceso N°009-03-2021, mediante resolución N° 006 de fecha 08 de febrero de 2021, se **ORDENA** la apertura de selección abreviada

por subasta inversa electrónica N°009-003-2021 que tiene por objeto el "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES" con un presupuesto de NOVECIENTOS VEINTISÉIS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 926.500.000,00) M/CTE IVA INCLUIDO, con el rubro A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS OVOPRODUCTOS, A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS y A-05-01-01-002-004 BEBIDAS respaldado con el CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N°4521 del 25 de enero de 2021 expedido por el responsable de presupuesto de la Regional Llanos Orientales.

6. Que el día 11 de febrero de 2021 a las 17:00 PM, presentaron oferta las siguientes ofertas:

| No. | OFERENTE |
|-----|---|
| 1 | UNION TEMPORAL REFRIGERIOS LA MARIA 2021 |
| 2 | CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S NIT No. 900.703.819-7 |
| 3 | UNION TEMPORAL UT SC&SUG-2021 |
| 4 | COMERCIALIZADORA DISFRUVER S.A.S NIT. 900.135.976-8 |
| 5 | ALVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA C.C 93450267 |
| 6 | SERVIMAC SMC S.A.S NIT : 901350483-3 |

7. Que mediante Resolución No. 024 de fecha 04 de marzo de 2021, mediante se adjudicó el proceso de selección abreviada por subasta inversa electrónica N°009-003-2021 el cual tiene por objeto el "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES".
8. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la contratación administrativa, es procedente la celebración del presente contrato, que se regirá por las cláusulas que a continuación se enuncian.

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: 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 meses más.

CLÁUSULA SEGUNDA: LUGAR DE EJECUCIÓN:

LOTE DEPARTAMENTO DEL META

| DEPARTAMENTO | CIUDAD | COMEDORES | DIRECCIÓN | FRECUENCIA DE ENTREGA |
|--------------|--------------------------|-----------|--------------------------|---------------------------|
| META | VILLAVICENCIO | BASPC 7 | KM 2 VÍA PUERTO LOPEZ | 2 y 3 veces por semana |
| | VILLAVICENCIO - APIAY | BISER 20 | KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ | |
| | VILLAVICENCIO - APIAY | BATLA | KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ | |
| | VILLAVICENCIO - APIAY | CACOM 2 | KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ | |

| DEPARTAMENTO | CIUDAD | COMEDORES | DIRECCIÓN | FRECUENCIA DE ENTREGA |
|--------------|----------|-----------|-----------------------------------|-----------------------|
| | CUBARRAL | BITER 7 | VÍA CUBARRAL EL DORADO KM 2 | |
| | GRANADA | BIVAR 21 | KM 1 VÍA FUENTE DE ORO | |

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

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

Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:

- Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

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

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

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

- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

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

CLÁUSULA TERCERA – VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$637.500.000,00) M/CTE **INCLUIDO IVA**, de acuerdo a la oferta presentada por el CONTRATISTA.

Distribuidos por grupo de productos, distribuidos así.

- **BEBIDAS A-05-01-01-002-004- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS; AGUAS MINERALES EMBOTELLADAS. A-05-01-01-002-004-04** \$ 164.500.000
- **PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-05-01-01-002-003 OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS N.C.P.. A-05-01-01-002-003-09** \$ 107.500.000
- **PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS A-005-01-01-002-002** \$ 365.500.000

NOTA: Durante la ejecución del contrato adjudicado, la facturación se deberá hacer de forma separada por grupos de productos, así:

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

| ÍTEM | EMPAQUE | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / | UNIDAD MEDIDA | GRUPO |
|------|---------|--|---------------|---------|
| 1 | | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR | UNIDAD | LÁCTEOS |
| 2 | | LECHE LIQUIDA X 200 ML | UNIDAD | |
| 3 | | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G | KILO | |
| 4 | | YOGURT DE 150 ML | UNIDAD | |
| 5 | | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND | UNIDAD | |
| 6 | | YOGURT CON CEREAL X170 GR | UNIDAD | |
| 7 | | KUMIS EN BOLSA X 150 A 200 ML | UNIDAD | |
| 8 | | LECHE LARGA VIDA SABORIZADA X 200 ML | UNIDAD | |
| 9 | | HELADO EN VASO X 45 GRAMOS | UNIDAD | |

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

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

| ÍTEM | EMPAQUE | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / | UNIDAD MEDIDA | GRUPO |
|------|---------|---|---------------|---------|
| 1 | | REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML | UNIDAD | BEBIDAS |
| 2 | | CITRUS PUNCH X 200 ML | UNIDAD | |
| 3 | | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML | UNIDAD | |
| 4 | | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG | KILO | |
| 5 | | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT | UNIDAD | |
| 6 | | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML | UNIDAD | |
| 7 | | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML | UNIDAD | |

- PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-05-01-01-002-003
- OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS N.C.P.. A-05-01-01-002-003-09

| ÍTEM | EMPAQUE | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / | UNIDAD MEDIDA | GRUPO |
|------|---------|---|---------------|-------|
| 1 | | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR | UNIDAD | OTROS |
| 2 | | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR | UNIDAD | |
| 3 | | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR | KILO | |
| 4 | | GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS | UNIDAD | |
| 5 | | GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS X 4 UNIDADES | UNIDAD | |
| 6 | | GALLETA TIPO SODA X 27 GRAMOS X 3 UNIDADES | UNIDAD | |
| 7 | | GALLETA TIPO WAFER PAQUETE 3 A 4 UNIDADES | UNIDAD | |

Los cuales corresponde a los rubros presupuestales asignado por el Ministerio de Hacienda para este tipo de productos.

CLÁUSULA CUARTA - 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 QUINTA – CUADRO DE PRECIOS: Para el presente contrato es:

**LISTA DE PRECIOS
LOTE DEPARTAMENTO DEL META**

El señor Álvaro Alexander Agudelo Herrera Persona Natural identificado con la cedula de ciudadanía 93.450.267 de Chaparral – Tolima.

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPA- QUE | UNIDAD MEDIDA | VALOR UNITARIO COSTO | VALOR IVA | VALOR TOTAL INCLUIDO IVA |
|------|--|---------------|----------------------|-----------|--------------------------|
| 1 | REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML | UNIDAD | 420 | 80 | 500 |
| 2 | CITRUS PUNCH X 200 ML | UNIDAD | 294 | 56 | 350 |
| 3 | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR | UNIDAD | 840 | 160 | 1000 |
| 4 | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR | UNIDAD | 300 | | 300 |
| 5 | LECHE LIQUIDA X 200 ML | UNIDAD | 650 | | 650 |
| 6 | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML | UNIDAD | 250 | | 250 |
| 7 | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG | KILO | 600 | | 600 |
| 8 | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G | KILO | 10800 | | 10800 |

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPA- QUE | UNIDAD MEDIDA | VALOR UNITARIO COSTO | VALOR IVA | VALOR TOTAL INCLUIDO IVA |
|--------------|---|---------------|----------------------|--------------|--------------------------|
| 9 | YOGURT DE 150 ML X 20 | UNIDAD | 588 | 112 | 700 |
| 10 | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND | UNIDAD | 672 | 128 | 800 |
| 11 | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR | UNIDAD | 840 | 160 | 1000 |
| 12 | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURI- ZADA DE 1000 GR | KILO | 4200 | 800 | 5000 |
| 13 | YOGURT CON CEREAL X170 GR | UNIDAD | 1176 | 223 | 1399 |
| 14 | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT | UNIDAD | 4200 | 800 | 5000 |
| 15 | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML | UNIDAD | 756 | 144 | 900 |
| 16 | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MAL- TA PET 200 ML | UNIDAD | 925 | 176 | 1101 |
| 17 | GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS | UNIDAD | 672 | 128 | 800 |
| 18 | KUMIS EN BOLSA X 150 A 200 ML | UNIDAD | 672 | 128 | 800 |
| 19 | LECHE LARGA VIDA SABORIZADA X 200 ML | UNIDAD | 756 | 144 | 900 |
| 20 | GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS X 4 UNIDADES | UNIDAD | 168 | 32 | 200 |
| 21 | GALLETA TIPO SODA X 27 GRAMOS X 3 UNIDADES | UNIDAD | 294 | 56 | 350 |
| 22 | GALLETA TIPO WAFER PAQUETE 3 A 4 UNIDADES | UNIDAD | 168 | 32 | 200 |
| 23 | HELADO EN VASO X 45 GRAMOS | UNIDAD | 630 | 120 | 750 |
| TOTAL | | | 30.871 | 3.479 | \$34.350 |

PARÁGRAFO: En el evento de requerirse productos considerados como **REFRIGERIOS** que no estén incluidos en el cuadro anterior y por solicitud de las Unidades Militares se requiera, la AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES podrá incluirlos mediante acuerdo previa negociación del precio en condiciones del mercado para lo cual debe tener previa aprobación del supervisor y el ordenador del gasto; así mismo supervisor del contrato procederá a requerir al contratista su capacidad para suministrar dichos bienes, el cual deberá cotizar y el supervisor verificar que el valor cotizado se encuentre dentro de los precios de mercado. Dicho acuerdo hará parte integral del presente contrato y llevará el visto bueno del supervisor y aprobación del ordenador del gasto de la ALFM.

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

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

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

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

"De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el Asociado generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el asociado debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato.

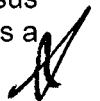
Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución"

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

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

| | | |
|----------------------|---|------------------------|
| • Nombre | : | ALVARO AGUDELO HERRERA |
| • NIT | : | 93.450.267 |
| • Entidad Financiera | : | ITAU |
| • Número de Cuenta | : | 272709952 |
| • Tipo de Cuenta | : | AHORROS |

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



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

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

Durante la ejecución del contrato el presupuesto deberá ser controlado por lotes y grupos de productos.

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

CLÁUSULA SEPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

7.1. 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**.

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

7.3. Calidad del servicio: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad o insuficiencia de los informes entregados con ocasión de un contrato de consultoría o (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

7.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES

7.4.1. RIESGOS TECNICOS

SE INCLUYEN LOS DEL PROCESO CONTRACTUAL

ESPACIO EN BLANCO

CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

| | | | | ¿A quién se le asigna? | Tratamiento/Control a ser implementado | Impacto después del tratamiento | | | | ¿Afecta la ejecución del contrato? Responsable por implementar el | Fecha estimada en que se inicia el tratamiento | Fecha estimada en que se completa el tratamiento | Monitoreo y revisión | | |
|---|---------|---------|---|--|--|---------------------------------|---------|------------|-----------|--|--|--|--------------------------------|--|-------------|
| 1 | General | Externo | Selección/Contratación/Ejecución | ¿A quién se le asigna? | | Probabilidad | Impacto | Valoración | Categoría | | | | ¿Cómo se realiza el monitoreo? | Periodicidad | |
| 1 | General | Externo | Selección/Contratación/Ejecución CREDITICIOS | Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado y la obtención de recursos para adelantar el objeto contractual será por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y este deberá cubrir y soportar el 100% de la alteración de las condiciones de financiación. | No se lleve a cabo el contrato | 3 | 3 | 3 | Medio | Si | Contratista | 18 de enero del 2021 | 30 de noviembre de 2021 | Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos) | Permanente. |
| 2 | General | Externo | Selección/Contratación/Ejecución ESTIMACION INADECUADA DE COSTOS | La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de la presentación de su oferta, sin haber efectuado un detallado estudio de mercado, buscando afectar de manera intencional el equilibrio económico del contrato celebrado, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá responder 100% por los infra precios que aceptó y que pactó contractualmente. | Tener y ofertar productos de mala calidad pueden incurrir en un detrimento | 3 | 3 | 3 | Medio | Si | Contratista | 18 de enero del 2021 | 30 de noviembre de 2021 | Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos) | Permanente. |
| | General | Externo | Selección/Contratación/Ejecución RIESGOS DE OPERACIÓN | Los riesgos logísticos de operación e importación si es del caso, de los bienes objeto del futuro contrato serán asumidos por el oferente adjudicatario, así mismo, los efectos desfavorables derivados de las variaciones en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra y todo lo concerniente con la fabricación de los bienes o prestación del servicio y suministros, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y éste deberá soportar el cien 100% de los riesgos de operación. | Demoras en la ejecución del contrato | 3 | 3 | 3 | Medio | Si | Contratista | 18 de enero del 2021 | 30 de noviembre de 2021 | Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos) | Permanente. |
| 4 | General | Externo | Selección/Contratación/Ejecución TRANSPORTE DE MATERIAL | El transporte de los bienes objeto del contrato celebrado, hasta el lugar de entrega, así como los costos de los seguros de transporte por robo, destrucción, pérdida, deterioro o daño de los mismos, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá soportar el cien 100% por los riesgos de transporte | Demoras en la ejecución del contrato | 3 | 3 | 3 | Medio | Si | Contratista | 18 de enero del 2021 | 30 de noviembre de 2021 | Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de contratos) | Permanente. |

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No.

1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

SE INCLUYEN LAS GARANTÍAS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL.

8.1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **DOSIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$255.000.000) M/CTE**, equivalente al **CUARENTA** por ciento (40%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo del mismo, sus prórrogas y seis (06) meses más, a partir del perfeccionamiento del mismo.

8.2. CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: Por la suma de **DOSIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$255.000.000) M/CTE** equivalente al **CUARENTA** por ciento (40%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prórrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

8.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por la suma de **TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS DE PESOS (\$31.875.000) M/CTE**, equivalente al **CINCO** por ciento (5%) del valor del presente contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, sus prórrogas y **TRES (3)** años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

8.4. SUFICIENCIA DEL SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL: **Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual**, de conformidad al Decreto 1082 de 2015 **Artículo 2.2.1.2.3.1.17. Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual.**

El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a:

Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.

La póliza debe tener una vigencia igual a la ejecución del contrato, el cual deberá ir de conformidad al **Artículo 2.2.1.2.3.2.9. Requisitos del seguro de responsabilidad civil extracontractual.** El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe cumplir los siguientes requisitos:

1. **Modalidad de ocurrencia.** La compañía de seguros debe expedir el amparo en la modalidad de ocurrencia. En consecuencia, el contrato de seguro no puede establecer términos para presentar la reclamación, inferiores a los términos de prescripción previstos en la ley para la acción de responsabilidad correspondiente.
2. **Intervinientes.** La Entidad Estatal y el contratista deben tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la Entidad Estatal como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas.

3. Amparos. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos:

- 3.1. Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante.
- 3.3. Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos.
- 3.5. Cobertura expresa de vehículos propios y no propios.

PARÁGRAFO PRIMERO: En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria y las vigencias de cada amparo establecidas en el/la (pliego de condiciones/invitación pública)

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

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

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

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

CLÁUSULA DECIMO – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. DEL CONTRATISTA -

- 10.1.1. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales
- 10.1.2. Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato.
- 10.1.3. Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
- 10.1.4. Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- 10.1.5. Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- 10.1.6. Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- 10.1.7. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- 10.1.8. Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas en el SECOP II.
- 10.1.9. Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

10.2. DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

- 10.2.1. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.
- 10.2.2. Mantener la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA** por intermedio del Supervisor.
- 10.2.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.
- 10.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN: En aplicación del art. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del funcionario **TS. MARCO ANTONIO OSORIO C.C.** número **11.321.406** 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.

PARÁGRAFO: para el caso de contratos de obra e interventoría, el supervisor debe realizar un seguimiento detallado al cumplimiento de los riesgos establecidos en la matriz de la cláusula quinta del presente documento; igual tarea, deberá cumplir frente al AIU, estipulado por el contratista en su oferta económica.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La parte 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 – 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 20 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 VIGESIMA PRIMERA - PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago, en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontarle de las sumas que le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá obtener el pago de la multa y de la cláusula penal pecuniaria mediante reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

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

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

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

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

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

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA TRIGESIMA - 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:

3.1. Proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA NO. 009-003-2021 CUYO OBJETO ES: "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, junto con sus formularios y anexos.

3.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° N°4521 del 25 de enero de 2021

3.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.

3.4. Registro presupuestal.

3.5. Garantía de cumplimiento.

3.6. Anexo No. 01

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

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

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

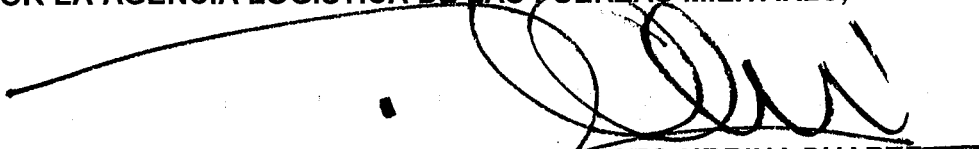
32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.

32.2. Registro presupuestal.

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

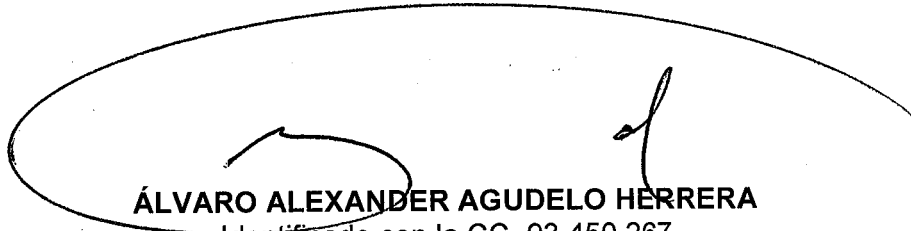
ESPACIO EN BLANCO

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES,




MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE
Ordenador del Gasto
Director de la Regional Llanos Orientales

EL CONTRATISTA,



ÁLVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA
Identificado con la CC. 93.450.267
Persona Natural

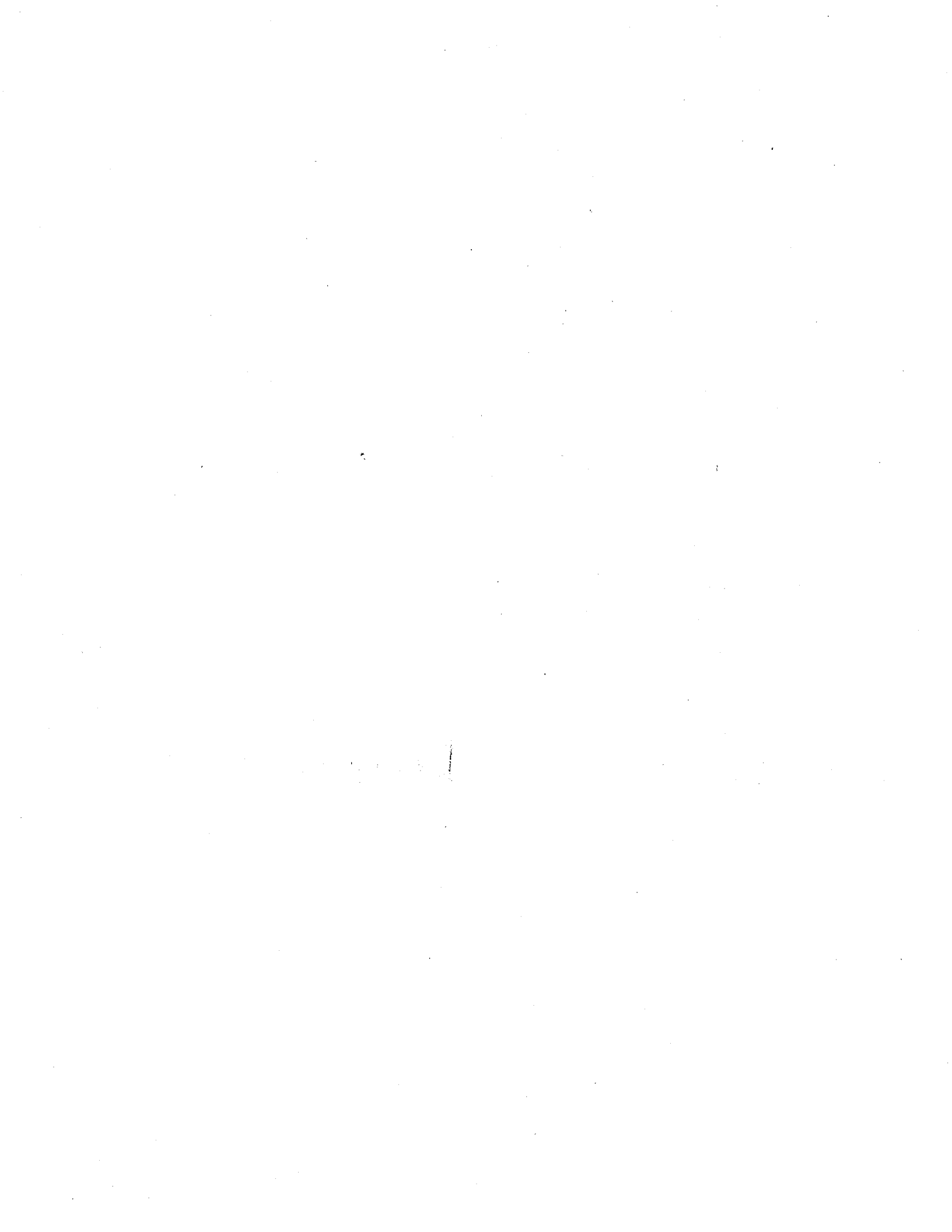
ANEXO 1: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
ANEXO 2: FICHAS TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.





Elaboró: Abg. Liceth Gutiérrez Navarro
Cargo: Profesional Defensa Precontractual



Revisó: Abg. Laura Valeria Torres H.
Cargo: Coordinadora de Contratos



| | | | |
|--|--|-------------------------|-----------------------|
| <p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</p> | | | |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</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 50</p> |
| | | <p>Fecha</p> | <p>05 08 2020</p> |
|  | | | |

ANEXO No. 1 - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES:

- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de oferta.
- Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en la invitación.
- Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- Deberá llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- Realizar todo el procedimiento de legalización, firma y perfeccionamiento del contrato a través de la página del SECOP II.
- Para el trámite de pago el supervisor del contratos verificara que el futuro contratista publique en la plataforma secop II la totalidad de las facturas y aprobara dichas facturas. El tesorero de la entidad marcará como pagadas las facturas.
- La entidad se reserva el derecho del pago hasta que el contratista haya cumplido con el cargue de la facturación en la plataforma SECOP II .
- Con el perfeccionamiento y legalización del contrato, el contratista, el supervisor y el ejecutor de contratos, deberán suscribir el acta de inicio para dar cumplimiento a lo establecido en el manual de contratación de ALFM.
- El proveedor tendrá que indicar en su solicitud de pago en el SECOP II si se encuentra obligado o no a facturar electrónicamente.
- El SECOP II validara la factura electrónica registrada por el proveedor ante la DIAN, permitirá la consulta y descarga del documento.

- El proveedor deberá seleccionar "SI o NO" en el campo obligatorio de "obligado a facturar electrónicamente".
- Una vez el proveedor valide la información de la factura electrónica, confirme y envíe la solicitud de pago a la Entidad Estatal. La entidad no podrá editar el campo donde se encuentre registrado el código CUFE por el proveedor. Por lo cual, únicamente podrá verificar el estado de la validación y el enlace de descarga.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- El proveedor deberá dar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional Llanos.
- Los productos a suministrar en la ejecución del contrato deberán ser los relacionados en los registros sanitarios anexados en el presente proceso, de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato deberá ser informado a la entidad.
- Cumplir con la frecuencia de entrega en los lugares establecidos.

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

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

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

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

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

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

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

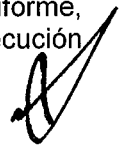
- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento de las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

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

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.





- Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el proveedor.
- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente el mal estado del producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.
- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.
- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas
- Todos los productos entregados deberán estar rotulados, con registro sanitario y fecha de vencimiento mínimo 15 días a partir de la fecha de entrega.
- Durante la ejecución los productos suministrados deben ser concordantes a los registros sanitarios anexados en la propuesta del presente proceso los cuales deberán estar vigentes, de realizar algún cambio durante la ejecución deberá comunicarlo como mínimo cinco (5) días hábiles a la entidad para su debida aceptación o no, cumpliendo las fichas técnicas.
- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes
- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.



ANEXO No. 2 - FICHAS TÉCNICAS

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

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



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

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

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

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

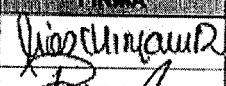
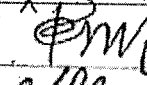





| | | | |
|---|---|-------------------|---|
| PROCESO | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Versión No. 00 | Página 2 de 2 |
| | | Fecha: 12 07 2018 |  |



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

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

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

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

(Handwritten mark)



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

| | |
|-------------------|----------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | BOCADILLO DE GUAYABA |
|-------------------|----------------------|

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

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Los ingredientes utilizados en la elaboración del bocadillo son: Guayaba, pulpa, sacarosa, glucosa, o edulcorantes permitidos. | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|-------|---|-----------|-----------|--------|---|----|----------------------------------|-----|-------|-------|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>3.4</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Parámetro | Mínimo | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C | 75 | pH a 20°C | 3.4 | | | |
| | Parámetro | Mínimo | | | | | | | | | | | | |
| | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C | 75 | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20°C | 3.4 | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos físicoquímicos para el bocadillo de fruta Resolución 3529 de 2013 Tabla No 24 | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras /g</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>2.000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Parámetro | n | m | M | c | Recuento de mohos y levaduras /g | 3 | 1.000 | 2.000 | 1 |
| Parámetro | n | m | M | c | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras /g | 3 | 1.000 | 2.000 | 1 | | | | | | | | | | |
| | Requisitos microbiológicos para el bocadillo de fruta Resolución 3829 de 2013 Tabla No 25 | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El bocadillo debe presentar las siguientes características sensoriales: <ul style="list-style-type: none"> • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada; libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequecedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Bocadillo Veleño x 12 unidades x 30 gramos. SAP 200000107 Bocadillo Veleño x 18 unidades x 30 gramos. SAP 200000109 Bocadillo Veleño x 25 unidades x 30 gramos. SAP 200000108 Bocadillo Veleño x 36 unidades x 30 gramos. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g | | | | | | | | | | | | | |



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

| | |
|-----------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | SAP 200000103 Lonja por 500 g. SAP 200000102 Bloque por 6500 g |
| | Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984. |



| | | |
|------------------|--|---|
| EMPAQUE ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 760 g contiene 26 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g; SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g; SAP 200000102 Bloque por 6500 g |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108 Cada unidad de producto deberá ser empaquetado en hojas de plástico, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado, El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. |
| | Rotulado | Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011. |
| | Vida Útil | 2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega. |

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

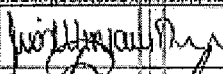


| | |
|-----------------------------------|---------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDOS | JUNIO DE 2020 |
|-----------------------------------|---------------|

70








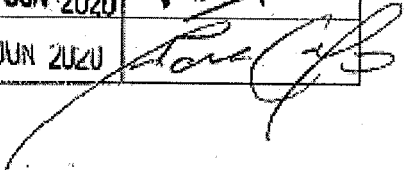
| | | | |
|--|--|---|---------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p> | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FQ-75 | |
| | | Versión No. 00 | Página 3 de 4 |
| | | Fecha: | 12 07 2018 |
| | |  | |

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cusndo Aplica) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con el MIP Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. |
| 3 | En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. |
| 4 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELENO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramo. Se retira de Requisitos normativos la NYC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferentes no comparables, primando la normatividad legal. |
| 5 | Ajusto al formato PA-FQ-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente. En ítem Ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 80% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja univuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón conigado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kg/cm. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 583 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 534 de 2013, dependiendo del material utilizado." Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011." Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega." Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona * Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) * Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento |



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



| | | | | | | |
|--|--------|--|------------------|---------------|--|----|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS VENEZOLANAS</p> | TÍTULO | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  <p>Directorio General de Logística</p> | |
| | | | Versión No. 00 | Página 4 de 4 | | |
| | | | Fecha: | 12 | | 07 |

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





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

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

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

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|-----------|-----|-----|-----------|--|---|--------------------------|--------|---|---------------------------------|------|----|------------|----------|-------------------------------------|-----------|----------|---|-------------------------|-------------------------------------|-------|---|------|------|-----------------------------------|--------|--------|----------------------|--------|--------|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa %mv</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Total %m/m</td> <td>11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco desengrasado %m/m</td> <td>8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Fosfalasa</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Densidad 15 / 15°C g/ml</td> <td>1.0295</td> <td>1.033</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico %mv</td> <td>0.13</td> <td>0.17</td> </tr> <tr> <td>Índice Croscópico °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Índice Croscópico °H</td> <td>-0.560</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características físicoquímicas – Leche Entera Líquida UHT, Decreto 616 de 2006</p> | Parámetro | Min | Max | Grasa %mv | 3.0 | | Extracto Seco Total %m/m | 11.20 | | Extracto Seco desengrasado %m/m | 8.20 | | Peroxidasa | Negativo | | Fosfalasa | Negativo | | Densidad 15 / 15°C g/ml | 1.0295 | 1.033 | Acidez expresada como ácido láctico %mv | 0.13 | 0.17 | Índice Croscópico °C | -0.540 | -0.510 | Índice Croscópico °H | -0.560 | -0.530 |
| | Parámetro | Min | Max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grasa %mv | 3.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Extracto Seco Total %m/m | 11.20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Extracto Seco desengrasado %m/m | 8.20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peroxidasa | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fosfalasa | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Densidad 15 / 15°C g/ml | 1.0295 | 1.033 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez expresada como ácido láctico %mv | 0.13 | 0.17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Índice Croscópico °C | -0.540 | -0.510 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Índice Croscópico °H | -0.560 | -0.530 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>1.030</td> <td>10.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas aerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.</p> | REQUISITO | n | m | M | C | Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml | 3 | 1.030 | 10.000 | 1 | Recuento Coliformes, UFC/ml | 3 | <1 | - | 0 | Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml | 3 | <1 | - | 0 | Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml | 3 | <1 | - | 0 | Recuento Esporas aerobias, UFC/ml | 3 | <1 | - | 0 | |
| REQUISITO | n | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml | 3 | 1.030 | 10.000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Coliformes, UFC/ml | 3 | <1 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml | 3 | <1 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml | 3 | <1 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Esporas aerobias, UFC/ml | 3 | <1 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente <200 cm ³ / m ² / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 600 nm. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | SAP 200000403 / 200001740 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000407 / 200001005 el producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |








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

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

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

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

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|--------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Inés Mryam Rivera Cardona | 02 Mayo 2020 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 08 mayo 2020 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 08 Mayo 2020 |  |
| | Subdirector General de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Colazos Encinales | 08 MAY 20 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 08 MAY 2020 |  Juan Carlos Riveros Pineda CORONEL SECRETARÍA GENERAL DE DEFENSA CALLE 10341279 |

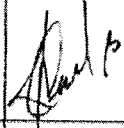


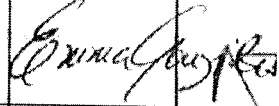

| | | |
|-------------|---------------------------------------|---------------|
| PROCESO | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | |
| SUBPROCESO | PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES | |
| TÍTULO | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS | |
| CÓDIGO | VERSIÓN | FECHA VERSIÓN |
| FO1-FGN-S03 | 3 | 01/11/2015 |
| | | Pág. 1 de 1 |

| | | |
|----------------------|---------------------------------------|--|
| Producto/Nombre | PULPA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA | |
| REQUISITOS GENERALES | Código SIC / SAP | 36059 / 200000609 33149 33923 |
| | Clasificación | Pulpas |
| | Descripción del | Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben |

A small, handwritten mark or signature located in the bottom right corner of the page. It appears to be a stylized letter or initials.


CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

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

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



CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

| | | | |
|---|---|-----------------------|---------------|
| PROCESO | | | |
| GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS | | | |
|  | SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS | Código: GAB-PSC-FO-02 | |
| | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión: No. 1 | Página 1 de 2 |
| | | Fecha: | 10 04 2017 |



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

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

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


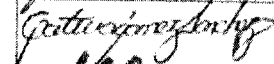



| | | |
|---------------------------|--|--|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | El producto debe ser embalado en bolsa colectiva de primer uso y grado alimentario. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto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

CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"



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

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

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

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





| | | | |
|---|---|---|---------------|
| PROCESO | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN ES FUERZA</p> | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Versión No. 00 | Página 1 de 3 |
| | | Fecha: 12 07 2018 | |
| | |  | |

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | QUESO DOBLE CREMA |
|--------------------------|--------------------------|

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

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






| | | | |
|--|---|--|--|
| PROCESO | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN ES FUERZA</small> | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Versión No. 00 | Página 2 de 3 |
| | | Fecha: 12 / 07 / 2018 |  <small>GOBIERNO REGIONAL</small> <small>DE LLANOS ORIENTALES</small> |

| | | |
|-----------------------|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2108 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. |
| Contenido | | SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg SAP 200001536 – Tajado Peso neto 1 kg SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g SAP 200000936 – Peso neto 250 g |
| Requisitos Normativos | | Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. |

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

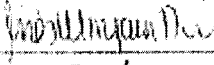





| | | | | | | | |
|---|---|------------------|---------------|---|------|--|--|
| PROCESO | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  | | | |
| | | Versión No. 00 | Página 3 de 3 | | | | |
| | | Fecha: | 12 | 07 | 2018 | | |



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

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

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

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|---|----------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Inés Miyam Rivera Cardona | 14 Marzo 2020 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rose Mary Enciso Molo | 19 marzo 2020 |  |
| | Subdirector General de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Colfagos Encinales | 17. marzo / 20 |  |
| Aprobó | Secretario General. | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 19. marzo / 20 |  |

A

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



| | |
|--------------------------|---------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | YOGURT |
|--------------------------|---------------|

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

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (<i>Lactobacillus Bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|-------------|-------|---------------------|---------|---|------------|---------------------------------|-------------|---------------------|---------------------------|-------|-----------------|----|----|-----------------------|---|-----|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Mín 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 - 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1988 -</p> | Componentes | Valor | Materia Grasa % m/m | Mín 2.5 | Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo | 7.0 | Acidez como ácido láctico % m/m | 0.70 - 1.50 | Prueba de Fosfatasa | Negativa | | | | | | | | | |
| | Componentes | Valor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Materia Grasa % m/m | Mín 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo | 7.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez como ácido láctico % m/m | 0.70 - 1.50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Prueba de Fosfatasa | Negativa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1988, Artículo 13.</p> <p>n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p> | | n | m | M | c | NMP Coliformes Fecales /g | 3 | 20 | 93 | 1 | NMP Coliformes Totales /g | 3 | <3 | - | 0 | Hongos y Levaduras /g | 3 | 200 | 500 | 1 |
| | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Fecales /g | 3 | 20 | 93 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Totales /g | 3 | <3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hongos y Levaduras /g | 3 | 200 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.9</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>87.6</td> <td>± 2.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>2.8</td> <td>± 0.6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11.2</td> <td>± 3.3</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>81</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos tomados de Tabla de Composición de alimentos ICBF - Yogurt Entero con dulce</p> | Proteína (%) | 2.9 | ± 0.4 | Humedad (%) | 87.6 | ± 2.4 | Grasas (%) | 2.8 | ± 0.6 | Carbohidratos (%) | 11.2 | ± 3.3 | Calorías (kcal) | 81 | -- | | | | | |
| Proteína (%) | 2.9 | ± 0.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | 87.6 | ± 2.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas (%) | 2.8 | ± 0.6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos (%) | 11.2 | ± 3.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calorías (kcal) | 81 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Handwritten signature/initials



Handwritten signature/initials

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

| | | |
|--|-----------------------|--|
| | | de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. |
| | Contenido | El producto debe tener un peso neto mínimo de: - SAP 200001763 Yogurt x 170 a 200 ml - SAP 200000734 Yogurt Bolsa 200 ml. - SAP 200000733 Yogurt Bolsa 150ml. |
| | Requisitos Normativos | Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986. |

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





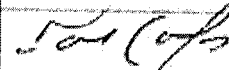
| | |
|---|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador | Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con |
|---|--|

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



| | |
|--|--|
| | concepto Favorable o Favorable con requerimientos) |
|--|--|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yegurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes. |
| 3 | Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos. |

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





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

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA |
|--------------------------|--------------------------------------|

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

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Agua potable tratada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---|------------------------|------------|------------------------|-------|------------------------------|----|--------------|-----------|-------------|------------------------|-------------------------|---|-----------------|------|---------------------------|----|---|-----------|---|
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar: <table border="1" data-bbox="690 1186 1315 1365"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Exprese en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> </tr> </tbody> </table> | Características | Exprese en | Valor máximo permitido | Color | Unidades Platino Cobalto UPC | 15 | Olor y sabor | | Inobjetable | Turbiedad | Unidades Nefelométricas | 2 | Sólidos totales | Mg/L | 200 | pH | | 6.5-9.0 | |
| | Características | Exprese en | Valor máximo permitido | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | Unidades Platino Cobalto UPC | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olor y sabor | | Inobjetable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Turbiedad | Unidades Nefelométricas | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sólidos totales | Mg/L | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | | 6.5-9.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1" data-bbox="738 1417 1274 1627"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2/100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> Resolución Min. Salud 12186 de 1991 | | n | m | M | c | NMP Coliformes Totales | 3 | - | < 2/100ml | 0 | NMP Coliformes Fecales | 3 | - | < 2/100ml | 0 | NMP Pseudomona aeruginosa | 3 | - | < 2/100ml | 0 |
| | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Totales | 3 | - | < 2/100ml | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Fecales | 3 | - | < 2/100ml | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Pseudomona aeruginosa | 3 | - | < 2/100ml | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |





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

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

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








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

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

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

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



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

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

A

PROCESO


PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

| | | | | |
|---|--|-------------------------|---------------|--|
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | |  GOBIERNO REGIONAL LLANOS ORIENTALES |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 00 | Página 1 de 3 | |
| | Fecha: 12 07 2018 | | | |

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

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Agua potable El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos contenidos en la resolución 2115 de 2007 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-------------------------------|------------------------|------------------------|---------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|------------------|---------------------|--|--------------------|---|--------------------|-------------------------------|----------|----|------|--------|----|------|-------|----|------|---------|----|------|--------|----|------|----------|---|-----|----------|----|------|--------|----|------|-------|----|------|---------|----|------|---------------------|---------|-----|------------------------|------------------|------|-----------------------------|-----------------|------|
| | Requisitos Fisicoquímicos | <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Características físicas</th> <th>Expresadas como</th> <th>Valor máximo aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color aparente</td> <td>Unidades de Punto Color (PCU)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Olor y Sabor</td> <td>Aceptable o no aceptable</td> <td>Aceptable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas de Turbiedad (NTU)</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Cuadro N°. 1 Características Físicas. Resolución 2115 de 2007.</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plásticos y otras sustancias</th> <th>Expresados como</th> <th>Valor máximo aceptable (mg/L)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Arsénico</td><td>As</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Cadmio</td><td>Cd</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Cromo</td><td>Cr</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Cobalto</td><td>Co</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Cupreo</td><td>Cu</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Fluoruro</td><td>F</td><td>1.5</td></tr> <tr><td>Mercurio</td><td>Hg</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Níquel</td><td>Ni</td><td>0.07</td></tr> <tr><td>Plomo</td><td>Pb</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Selenio</td><td>Se</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>Trivalentes Totales</td><td>Totales</td><td>0.1</td></tr> <tr><td>Hexavalentes Arseniato</td><td>AsO₄</td><td>0.05</td></tr> <tr><td>Nitrosos (NO₂)</td><td>NO₂</td><td>0.07</td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Cuadro N°. 2 Características químicas. Resolución 2115 de 2007</p> | Características físicas | Expresadas como | Valor máximo aceptable | Color aparente | Unidades de Punto Color (PCU) | 10 | Olor y Sabor | Aceptable o no aceptable | Aceptable | Turbiedad | Unidades Nefelométricas de Turbiedad (NTU) | 5 | Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plásticos y otras sustancias | Expresados como | Valor máximo aceptable (mg/L) | Arsénico | As | 0.05 | Cadmio | Cd | 0.01 | Cromo | Cr | 0.05 | Cobalto | Co | 0.01 | Cupreo | Cu | 0.05 | Fluoruro | F | 1.5 | Mercurio | Hg | 0.01 | Níquel | Ni | 0.07 | Plomo | Pb | 0.01 | Selenio | Se | 0.01 | Trivalentes Totales | Totales | 0.1 | Hexavalentes Arseniato | AsO ₄ | 0.05 | Nitrosos (NO ₂) | NO ₂ | 0.07 |
| | | Características físicas | Expresadas como | Valor máximo aceptable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Color aparente | Unidades de Punto Color (PCU) | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Olor y Sabor | Aceptable o no aceptable | Aceptable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Turbiedad | Unidades Nefelométricas de Turbiedad (NTU) | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plásticos y otras sustancias | Expresados como | Valor máximo aceptable (mg/L) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsénico | As | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cadmio | Cd | 0.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cromo | Cr | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cobalto | Co | 0.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cupreo | Cu | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fluoruro | F | 1.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercurio | Hg | 0.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Níquel | Ni | 0.07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo | Pb | 0.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Selenio | Se | 0.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trivalentes Totales | Totales | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hexavalentes Arseniato | AsO ₄ | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nitrosos (NO ₂) | NO ₂ | 0.07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Técnicas utilizadas</th> <th>Coliformes Totales</th> <th>Escherichia coli</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Método de Membrana</td> <td>Menos de 100 ufc/ml</td> <td>Menos de 10 ufc/ml</td> </tr> <tr> <td>Cadena Sustrato</td> <td>Menos de 100 ufc/ml</td> <td>Menos de 10 ufc/ml</td> </tr> <tr> <td>Método de Placas</td> <td>Menos de 100 ufc/ml</td> <td>Menos de 10 ufc/ml</td> </tr> <tr> <td>Presencia Ausencia</td> <td>Ausencia en 100 ml</td> <td>Ausencia en 100 ml</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Cuadro 5. Características microbiológicas del agua para consumo humano Resolución 2115 de 2007.</p> | Técnicas utilizadas | Coliformes Totales | Escherichia coli | Método de Membrana | Menos de 100 ufc/ml | Menos de 10 ufc/ml | Cadena Sustrato | Menos de 100 ufc/ml | Menos de 10 ufc/ml | Método de Placas | Menos de 100 ufc/ml | Menos de 10 ufc/ml | Presencia Ausencia | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Técnicas utilizadas | Coliformes Totales | Escherichia coli | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Método de Membrana | Menos de 100 ufc/ml | Menos de 10 ufc/ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cadena Sustrato | Menos de 100 ufc/ml | Menos de 10 ufc/ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Método de Placas | Menos de 100 ufc/ml | Menos de 10 ufc/ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presencia Ausencia | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



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



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

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

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA con concepto favorable. Registro, permiso o notificación sanitaria vigente |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | OCTUBRE DE 2020 |





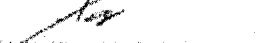
| | |
|-----------------------------------|---|
| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad |



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

2

Se actualiza formato de ficha técnica al formato PA-FO-75
 Se eliminan códigos SIC por no estar en uso
 Se incluye en requisitos normativos el Decreto 1576 de 2007, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2115 de 2007 del Min de la Protección social, NTC 3525 -2012 de agua para consumo humano
 Se completa información relacionada con las Condiciones de Transporte y Almacenamiento



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



CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

| PROCESO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---------------|-------------|---------------|-------|--|-----|-----------------|--|---|------|------|---|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|---|-----|---|---|---|---|-----|-----|---|
|  | | SUBPROCESO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | GESTION DE LA CONTRATACION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | TITULO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRODUCTO/NUMERO | | FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 101-PGN-203 | | VERSION | FECHA VERSION | Pag. 1 de 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 03 | 01/09/2010 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Producto/Numero | | SIC CITRUS BUNCH X 200 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | DESCRIPCION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Género | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Variedad | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grado de Madurez | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre Genérico | CITRUS PUNCH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Descripción del Producto | Es el producto elaborado con pulpas o concentrados de frutas y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias extrañas, el color y olor deberá ser uniforme y semejante al de la frutas de la cual se ha extraído, no podrán tener sabores extraños. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredientes | Pulpa o concentrado de Fruta, azúcar, ácido ascórbico, pectina y aditivos autorizados en las cantidades permitidas por la Legislación Colombiana. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Físicoquímicos | El Producto debe cumplir con: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, min.</td> <td>8.0</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C, max</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %, min</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Requisito | Valor | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, min. | 8.0 | pH a 20 °C, max | 4.0 | Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %, min | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito | Valor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, min. | 8.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20 °C, max | 4.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %, min | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El producto para la entrega se requiere mínimo en los sabores : Maracuya, mandarina, naranja y limón. El Producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos de la Res. Min. Salud 7992 de 1991 o los de aquella que la derogue ó modifique. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Item Evaluado</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos / cm³</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales/ cm³</td> <td>3</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Focales/ cm³</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm³</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos y levaduras/ cm³</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Item Evaluado | n | m | M | c | Recuento de aerobios mesófilos / cm ³ | 3 | 1000 | 3000 | 1 | NMP Coliformes Totales/ cm ³ | 3 | 9 | 29 | 1 | NMP Coliformes Focales/ cm ³ | 3 | <3 | - | 0 | Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm ³ | 3 | <10 | - | 0 | Recuento de Hongos y levaduras/ cm ³ | 3 | 100 | 200 | 1 |
| Item Evaluado | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de aerobios mesófilos / cm ³ | 3 | 1000 | 3000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Totales/ cm ³ | 3 | 9 | 29 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Focales/ cm ³ | 3 | <3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm ³ | 3 | <10 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Hongos y levaduras/ cm ³ | 3 | 100 | 200 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | El producto deberá tener un contenido mínimo de 200 mL. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presentación | El producto deberá ser entregado en cajas de cartón corrugado de primer uso o en canastillas de plástico limpias y desinfectadas. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Empaque | El producto debe empaquetado en bolsa de Polietileno de Baja Densidad de primer uso grado alimentario, que asegure la inocuidad del producto, debe cumplir con la Legislación Nacional correspondiente, debe ser inerte y asegurar la conservación durante el transporte y el almacenamiento. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rotulado | El rotulado con adhesivo sobre el envase debe cumplir con la Res. Min. Protección Social No. 5109 / 2005 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vida Útil | El producto debe tener una vida útil mínima de 30 días. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de Embalaje | El producto deberá ser entregado en cajas de cartón corrugado de primer uso o en canastillas de plástico limpias y desinfectadas. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de Transporte | Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Para la entrega del producto el vehículo deberá contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | El producto deberá cumplir con la Res. Min. Salud 7992 de 1991, Resolución 5109 de 2005, Decreto 3075 de 1997. El producto debe contar con registro sanitario. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito Específico | El producto se recibe en bodega máximo (8) días después de la fecha de fabricación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor | Certificado en: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere de planta de transformación ó procesamiento y lugar de reempaque. El certificado debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO | | 19/04/2011 | | CODIGO LMFT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

A



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

| | |
|-------------------|------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA |
|-------------------|------------------------------|

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

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|------------|-----------|---------------------------------|-------------------------|--------|--------|--------------------------------|----|----|------------------------------|-----|----|-------------------------------|-----|-----|--|--|-----|-----------------------------|---|-----|---------------------------------|-----|-----|-------------------------------|---|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (sólidos solubles)</td> <td></td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Volumen de carbonatación</td> <td>1.5</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2.5</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa</td> <td></td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020</p> | | Parámetro | Bebidas gaseosas o carbonatadas | | Mínimo | Máximo | Grados Brix (sólidos solubles) | | 14 | Volumen de carbonatación | 1.5 | 9 | pH | 2.5 | 3.5 | Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa | | 0.5 | | | | | | | | | |
| | Parámetro | Bebidas gaseosas o carbonatadas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grados Brix (sólidos solubles) | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Volumen de carbonatación | 1.5 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 2.5 | 3.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa | | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros los cuales se reportan en el análisis de laboratorio</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bebidas sin pasteurizar</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/ml</td> <td>10</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UFC/ml</td> <td>10</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bebidas pasteurizadas</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos en UFC/ml</td> <td>0</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras en UFC/ml</td> <td><10</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020 - Tabla 3.</p> | | Requisitos | m | M | Bebidas sin pasteurizar | | | Recuento de mohos UFC/ml | 10 | 50 | Recuento de levaduras UFC/ml | 10 | 25 | Recuento de E. coli en UFC/ml | <10 | - | Bebidas pasteurizadas | | | Recuento de mohos en UFC/ml | 0 | <10 | Recuento de Levaduras en UFC/ml | <10 | <10 | Recuento de E. coli en UFC/ml | - | - |
| Requisitos | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebidas sin pasteurizar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos UFC/ml | 10 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de levaduras UFC/ml | 10 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. coli en UFC/ml | <10 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebidas pasteurizadas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos en UFC/ml | 0 | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Levaduras en UFC/ml | <10 | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. coli en UFC/ml | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



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

| | |
|------------------------------|---|
| | SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml |
| Requisitos Normativos | NTC 2740.2020, Resolución 2674 de 2013 |



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

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

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

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



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

Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual
 En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización) se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, azucarada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos"

En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas

En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml

En Normatividad se adiciona Resolución 2674 de 2013




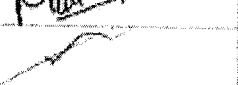

Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente

Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto.

Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020



En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012.

Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-----------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Mic. Adriana Carolina Aguirre Mendoza | Octubre 14-2020 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | Octubre 14-2020 |  |
| Revisó | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Canacho Díaz | 14. 09. 20 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez | 14-10-20 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Rivas Pineda | 14-10-20 |  |

| Producto/Nombre | | CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE | | | | | | |
|------------------------|---|---|-----------|-------|-----------------------|-----------|------------------------|-----------|
| REQUISITOS GENERALES | Código CDS | 300000002 | | | | | | |
| | Clasificación | Helados | | | | | | |
| | Descripción del Producto | Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado. El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuyo única fuente de grasa y proteína es láctea. | | | | | | |
| Ingredientes | El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz y aditivos autorizados). | | | | | | | |
| | Requisitos | El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> </tbody> </table> | Parámetro | Valor | Grasa Total (%) (m/m) | 10 mínimo | Grasa Láctea (%) (m/m) | 10 mínimo |
| Parámetro | Valor | | | | | | | |
| Grasa Total (%) (m/m) | 10 mínimo | | | | | | | |
| Grasa Láctea (%) (m/m) | 10 mínimo | | | | | | | |

A small, handwritten mark or signature in the bottom right corner of the page, consisting of a few stylized, overlapping strokes.



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

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

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

CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

| | | | | |
|---|--|---|----------------|-------------|
| PROCESO | | GESTION DE LA CONTRATACION | | |
| SUBPROCESO | | PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES | | |
| TITULO | | FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS | | |
| CODIGO | CATEGORIA | VERSION | FECHA TERCER | Pág. 1 de 7 |
| | 001-P00-303 | 3 | NOVIEMBRE 2015 | |
| Producto/Nombre | | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA | | |
| REQUISITOS GENERALES | Codigo SIC / SAP | 3348 35057 | | |
| | Clasificación | Bebida | | |
| | Descripción del Producto | Bebida que contiene gas carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza. | | |
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas. | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | REQUISITO | VALOR | |
| | | CO2 (vol /vol) en botella | 2.45 - 2.75 | |
| | | Proteína (%) (p/vol) ml | 0.2 | |
| | | Potasio (ppm Pb) | <11 | |
| | | Cobre (ppm Cu) | <1.0 | |
| | Zinc (ppm Zn) | <1.1 | | |
| Ácido fólico (ppm As) | <1.1 | | | |
| Requisitos Microbiológicos | Parámetro | Valor | | |
| Recuento microbiano aerobio, UFC/100 ml | 0 | | | |
| Coliformes totales, UFC/100ml | <1 | | | |
| Coliformes fecales, UFC/100ml | <2 | | | |
| Recuento de mohos y levaduras | 0 | | | |
| Requisitos Nutricionales | No aplica | | | |
| Otras características del producto | No aplica | | | |
| Contenido | El SIC 3348 BEBIDA CARBONATADA x 330 mL. El SIC 35057 BEBIDA CARBONATADA x 1500 mL. | | | |
| Requisitos Normativos | No aplica | | | |
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | El SIC 3348 Paca por 6 botellas x 330 cc en termoempolable El SIC 35057 Unidad por presentación de 1500 cc | | |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con empaque técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud | | |
| | Empaque | Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto. | | |
| | Rotulado | El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social MDS 2005 | | |
| | Vida Útil | El producto debe tener una vida útil de 90 días. | | |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador | Acta de vista sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para uso de producción expedido por INVIMA. | | | |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | | | JULIO DE 2016 | |



| | | | |
|---|---|------------------|---|
| <p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p> | | | |
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | |
| | <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p> | Versión No 00 | Página 1 de 3 |
| | | Fecha: | 12 |
| | | |  |

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

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

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | <p>Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---------------------|----------|---|-----|---------------------------------|-----------|---------------------|----------|---|---------------------------|---|----|---|---|-----------------------|---|-----|-----|---|
| | Requisitos Fisicoquímicos | <p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Materia grasa % m/m</td> <td>Min. 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70-1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos fisicoquímicos - Yogurt entero Resolución 2310 de 1996</p> | Materia grasa % m/m | Min. 2.5 | Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo | 7.0 | Acidez como ácido láctico % m/m | 0.70-1.50 | Prueba de fosfatasa | Negativa | | | | | | | | | | | |
| | Materia grasa % m/m | Min. 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo | 7.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez como ácido láctico % m/m | 0.70-1.50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Prueba de fosfatasa | Negativa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.</p> <p>n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.</p> | | n | m | M | c | NMP Coliformes Fecales /g | 3 | 20 | 93 | 1 | NMP Coliformes Totales /g | 3 | <3 | - | 0 | Hongos y Levaduras /g | 3 | 200 | 500 | 1 |
| | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Fecales /g | 3 | 20 | 93 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Totales /g | 3 | <3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hongos y Levaduras /g | 3 | 200 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |




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



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

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






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

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



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


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

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|---|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Inés Maryam Riera Cardona | 06 Dic 2018 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 06-DIC-19 |  |
| Revisó | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 06 DIC 19 |  |
| | Subdirector General de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 06 Dic 19 |  |
| Aprobó | Secretario General. | Coronel Juan Carlos Collazos Encinales | 06 Dic 19 |  |





CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

Página 39

| | | | | | | | | | | |
|---|--|-------------|---------|---------------|---|--|------------|--|--|--|
| PROCESO | | | | | GESTIÓN DE LA CONTRATACION | | | | | |
|  | | SUBPROCESO | | | SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | | | | |
| | | TÍTULO | | | FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | | | |
| | | CODIGO | VERSION | FECHA VERSION | Pág. 1 de 1 | | | | | |
| | | F01-PGN-S03 | No. 03 | 01/09/2010 | | | | | | |
| Producto/Nombre | | | | | SIC 37638 GELATINA LISTA PARA CONSUMO VASO X 100 g | | | | | |
| Género | | | | | No aplica | | | | | |
| Variedad | | | | | No aplica | | | | | |
| Grado de Madurez | | | | | No aplica | | | | | |
| Nombre Genérico | | | | | GELATINA LISTA PARA CONSUMO | | | | | |
| Descripción del Producto | | | | | La gelatina es una sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel, tejido conjuntivo blando y huesos de animales. Es una mezcla coloidal (sustancia semisólida), translúcida, quebradiza y casi insípida. Posee aditivos de gel y saborizantes artificiales, autorizados por la legislación sanitaria. | | | | | |
| Ingredientes | | | | | Gelatina animal, azúcar, agua potable, ácidos orgánicos, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. | | | | | |
| Requisitos Fisicoquímicos | | | | | No aplica | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | | | | | No aplica | | | | | |
| Otras características del producto | | | | | No aplica | | | | | |
| Contenido | | | | | El producto debe tener un contenido neto mínimo de 100g. | | | | | |
| Presentación | | | | | No aplica | | | | | |
| Empaque | | | | | Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto. | | | | | |
| Rotulado | | | | | El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. | | | | | |
| Vida Útil | | | | | El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días al momento de entrega del producto. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación. | | | | | |
| Condiciones de Embalaje | | | | | Se debe embalar por canastilla. | | | | | |
| Condiciones de Transporte | | | | | 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. | | | | | |
| Requisitos Normativos | | | | | La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. Decreto 30175 de 1997. El producto deberá contar con registro sanitario vigente | | | | | |
| Requisito Especifico | | | | | El producto debe venir surtido con mínimo 4 sabores (fresa, limón, naranja, cereza), debe presentar una textura característica y no debe presentar indicios de separación o rompimiento del coloidal. El producto debe ser totalmente homogéneo. | | | | | |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor | | | | | El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. | | | | | |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | | | | | 12-03-2013 | | COD LMFT - | | | |





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

| | |
|------------------------|--------------|
| PRODUCTO/NOMBRE | KUMIS |
|------------------------|--------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001739 / 200000750 |
| | Clasificación | Derivados Lácteos |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (<i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i>) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|-------------|-------|----------------------|------------|----------------------------------|------------|----------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------|---|-----|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="863 884 1281 1071"> <thead> <tr> <th>COMPONENTES</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa, % m/m</td> <td>Minimo 2,5</td> </tr> <tr> <td>Solidos Lácteos no grasos. % m/m</td> <td>Minimo 7,0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico, % m/m</td> <td>0,60 – 1,20</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Físicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 16. | COMPONENTES | VALOR | Materia Grasa, % m/m | Minimo 2,5 | Solidos Lácteos no grasos. % m/m | Minimo 7,0 | Acidez como ácido láctico, % m/m | 0,60 – 1,20 | Prueba de Fosfatasa | Negativa | | | | |
| | COMPONENTES | VALOR | | | | | | | | | | | | | | |
| | Materia Grasa, % m/m | Minimo 2,5 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Solidos Lácteos no grasos. % m/m | Minimo 7,0 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Acidez como ácido láctico, % m/m | 0,60 – 1,20 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Prueba de Fosfatasa | Negativa | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1" data-bbox="836 1150 1308 1270"> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Resolución 02310 de 1986, Artículo 16. | NMP Coliformes Fecales /g | 3 | 20 | 93 | 1 | NMP Coliformes Totales /g | 3 | <3 | - | 0 | Hongos y Levaduras /g | 3 | 200 | 500 | 1 |
| NMP Coliformes Fecales /g | 3 | 20 | 93 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Totales /g | 3 | <3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | |
| Hongos y Levaduras /g | 3 | 200 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | El producto debe tener un peso neto mínimo de: SAP 200000398 x 150 a 200 ml SAP 200001739 x 150 a 200 ml SAP 200000750 x 1000 ml. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. | | | | | | | | | | | | | | | |



| | | | |
|--|---|--------------------------|--|
| <p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p> | | | |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unidad de nuestras Fuerzas</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 2 de 3</p> |
| | | <p>Fecha: 12 07 2018</p> |  <p>Comandancia en Jefatura de la Defensa</p> |



| | | |
|---------------------------|--|---|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000398 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. Al momento de la entrega debe tener una temperatura de refrigeración entre =°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío. |
| | Empaque | Para producto en presentación Bolsa: Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno, grado alimentario. Para producto en vaso: envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. 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 | El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación. |


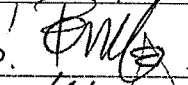

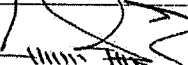


| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador: | Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable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

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 ml, se incluye presentación del producto por bolsa y botella de 1000 ml. Se cambia requisitos en contenido, presentación y empaque. |




| | | | |
|---|--|---|---------------|
| 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 |
| | |  | |

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






CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"



| PROCESO | | GESTION DE LA CONTRATACION | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|---|-----------------------------|-------------|-------------|--|---------------------------------|---------------------|----------|---|---|---------------------------------|-------------|---------------------|----------|----------------------|-----------|
|  | SUBPROCESO | SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | | | | | | | | | | | | | | |
| | TÍTULO | FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CODIGO F01-PGN-503 | VERSION 03 | FECHA VERSION 01/09/2010 | Pág. 1 de 1 | | | | | | | | | | | | | |
| Producto/Nombre | | SIC LECHE ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA X 200 mL | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | | DESCRIPCION | | | | | | | | | | | | | | | |
| Género | | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | |
| Variedad | | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grado de Madurez | | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre Genérico | | LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA | | | | | | | | | | | | | | | |
| Descripción del Producto | | Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la deroga. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredientes | | Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Físicoquímicos | | <p>El producto debe cumplir con:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 3.0</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.12 - 0.16</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Peroxidasa</td> <td>En planta</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Componentes | Valor | Materia Grasa % m/m | Min 3.0 | Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo | 7.0 | Acidez como ácido láctico % m/m | 0.12 - 0.16 | Prueba de Fosfatasa | Negativa | Prueba de Peroxidasa | En planta |
| Componentes | Valor | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Materia Grasa % m/m | Min 3.0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo | 7.0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez como ácido láctico % m/m | 0.12 - 0.16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Prueba de Fosfatasa | Negativa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Prueba de Peroxidasa | En planta | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | | <p>La prueba de estabilidad comercial para lácteos</p> <p>Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frecuencia de microorganismos mesófilos, UFC/0.1 ml</td> <td>5</td> <td>< 1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Requisito | n | m | M | c | Frecuencia de microorganismos mesófilos, UFC/0.1 ml | 5 | < 1 | - | 0 | | |
| Requisito | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | |
| Frecuencia de microorganismos mesófilos, UFC/0.1 ml | 5 | < 1 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | | El SIC debe tener un contenido neto de 200 mL | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presentación | | El producto deben venir embalado por 50 unidades en canastilla plástica. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Empaque | | <p>El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos y que permitan un cierre hermético.</p> <p>Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³ / m² / d/atm</th> <th colspan="2">Transmisión de la luz % máx.</th> </tr> <tr> <th>a 400 nm</th> <th>a 500 nm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>< 200</td> <td>< 2</td> <td>< 3</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ / m ² / d/atm | Transmisión de la luz % máx. | | a 400 nm | a 500 nm | < 200 | < 2 | < 3 | | | | |
| Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ / m ² / d/atm | Transmisión de la luz % máx. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | a 400 nm | a 500 nm | | | | | | | | | | | | | | | |
| < 200 | < 2 | < 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rotulado | | El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vida Útil | | El producto debe contar con una vida útil mínima de: 45 días | | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de Embalaje | | El producto debe ser embalado en canastilla por 50 unidades. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de Transporte | | <p>El producto debe ser transportado en furgón que posea Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte, con concepto FAVORABLE.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | | El producto debe cumplir con la NTC 1419 última Actualización, Decreto 616 de 2006, Resolución Min. Salud 2310 de 1986. El producto debe tener registro sanitario vigente. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito Específico | | <p>El producto se recibe en bodega con máximo (15) quince días después de su fecha de fabricación.</p> <p>El producto deberá ser entregado mínimo en los siguientes sabores: Vainilla, Chocolate y Fresa.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor | | <p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificación HACCP Vigente de la planta de procesamiento. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 18/04/2011 | | | | | CODIGO LMFT | | | | | | | | | | | | |

CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

Página 44

| PROCESO | | GESTION DE LA CONTRATACION | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---------------|-------------------|-------------|------------|--|-------------|---------------------------------------|-----------|--------------------------------------|--------------|--------------------------------------|-------------|-----------------------|----------|-----------|
|  | SUBPROCESO | PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES | | | | | | | | | | | | | | | |
| | TITULO | FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CODIGO | CODIGO | VERSION | FECHA VERSION | Pág. 1 de 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | F01-PGN-S03 | 3 | NOVIEMBRE de 2015 | | | | | | | | | | | | | |
| Producto/Nombre | | GALLETA TIPO LECHE | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITOS GENERALES | Codigo SIC / SAP | 5203 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Clasificación | PRODUCTO DE MOLIENDA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido mediante el homeo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Harina Fortificada , Azúcar, Grasa Vegetal , Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>5.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>20.máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%)</td> <td>3.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.5 – 9.5</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Componente | Valor | Humedad (%) | 5.0 máximo | Grasa (%) | 20.máximo | Proteína (%) | 2.0 mínimo | Cenizas (%) | 3.0 máximo | pH | 4.5 – 9.5 |
| | Componente | Valor | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad (%) | 5.0 máximo | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grasa (%) | 20.máximo | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proteína (%) | 2.0 mínimo | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cenizas (%) | 3.0 máximo | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 4.5 – 9.5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g</td> <td>10.000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Requisitos | valores | Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g | 10.000 | Recuento de coliformes totales N.M.P. | 11 | Estafilococcus coagulasa positiva /g | <100 | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 100 | Recuento de E. Coli/g | Negativa | |
| Requisitos | valores | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g | 10.000 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes totales N.M.P. | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estafilococcus coagulasa positiva /g | <100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. Coli/g | Negativa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | El paquete con 18 unidades mínimo de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Empaque | Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado. | | | | | | | | | | | | | | | |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: | | | JULIO DE 2016 | | | | | | | | | | | | | | |





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

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| PRODUCTO / NOMBRE | | GALLETA TIPO SODA |
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200000296 |
| | Clasificación | CONFITERIA |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---------|---|-----|--|---------------------------|------|------|------------------------------|-------------------------------------|-----|-------------|----|------|--|---|------|---|---|-----------------------------------|---|----|-----|---|--|---|-----|---|---|---|---|----|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, en Pb (mg/kg)</td> <td>-</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1</p> | Componentes | Valores | | Min | Max | Proteína (%) en base seca | 3,0 | - | pH en solución acuosa al 10% | 5,6 | 9,5 | Humedad (%) | - | 10,0 | Plomo, en Pb (mg/kg) | - | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Componentes | Valores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Min | Max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proteína (%) en base seca | 3,0 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | pH en solución acuosa al 10% | 5,6 | 9,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad (%) | - | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo, en Pb (mg/kg) | - | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2</p> | Requisito | n | m | M | c | Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1000 | 5000 | 1 | Recuento Coliformes en placa, UFC/g | 3 | <10 | 10 | 1 | Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g | 3 | <100 | - | 0 | Recuento mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 50 | 500 | 1 | Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 |
| Requisito | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1000 | 5000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Coliformes en placa, UFC/g | 3 | <10 | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g | 3 | <100 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 50 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | El producto debe tener un peso neto mínimo de 27 gramos conteniendo 3 galletas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | El paquete con 9 unidades mínimo de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 250 gramos. Caja x 24 paquetes. |
|---------------------------|---------------------------|--|

Handwritten signatures and initials:
 Full
 SAJ
 A

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

| | |
|--|---|
| Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. |
| Empaque | Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. |
| Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011. |
| Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. |



| | |
|---|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|---|--|

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | MAYO 2019 |
|-----------------------------------|-----------|

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

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|---|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 21 MAY 2019 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 21 MAY 2019 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 21.V.19 |  |
| | Subdirector General de Operaciones | Coronel (RA) Eduardo Rodríguez Duran | 21 MAY 2019 |  |
| | Subdirector General de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 21 MAY 2019 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 21 MAY 2019 |  |





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

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|--|
| PRODUCTO/NOMBRE | GALLETA TIPO WAFER | |
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200000297 / 200000298 / 200000299 |
| | Clasificación | Confitería |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido a partir del horneado de una masa líquida (oblea) adicionada con un relleno para formar un sándwich o un emparedado. Es un producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua. La adición de ingredientes y aditivos debe estar permitidos por la legislación nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|--------------------------------|------------------------|-----|--------|---|-------------------------------|-------|-------|---|--|---|---------------|----|------|--|---|------|---|---|--------------------------------------|---|-----|-------|---|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|--|---|----|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas Rellenas</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>4,0</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción en masa en base seca.</td> <td>2,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>14,0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1</p> | Requisitos en 100 g de muestra | Galletas Rellenas | | Mínimo | Máximo | pH de solución acuosa al 10 % | 4,0 | 9,5 | Proteína, % en fracción en masa en base seca. | 2,0 | - | Humedad, en % | - | 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos en 100 g de muestra | Galletas Rellenas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | pH de solución acuosa al 10 % | 4,0 | 9,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína, % en fracción en masa en base seca. | 2,0 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad, en % | - | 14,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1 000</td> <td>5 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2</p> | Requisitos | n | m | M | c | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1 000 | 5 000 | 1 | Recuento de coliformes en placa, UFC/g | 3 | <10 | 10 | 1 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 3 | <100 | - | 0 | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 100 | 1 000 | 1 | Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | 3 | 0 | - | 0 | Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 |
| Requisitos | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1 000 | 5 000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes en placa, UFC/g | 3 | <10 | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 3 | <100 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 100 | 1 000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | 3 | 0 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Las galletas deben venir surtidas de diferentes sabores. Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, como Pb (mg/kg)</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table> | Componente | Contenido | Plomo, como Pb (mg/kg) | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Componente | Contenido | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo, como Pb (mg/kg) | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | Cada paquete debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) unidades, con un grosor entre 5 y 7 milímetros cada galleta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



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

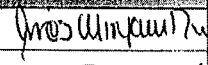



| | |
|--|-------------------------------------|
| | Min. Protección Social 333 de 2011. |
|--|-------------------------------------|

| | | |
|---------------------------|--|--|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Paquetes x 18 o 24 unidades. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | Empaque flexible BOPP, con película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión, Espesor: entre 20 a 25 micras, Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m ² /24h |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011. |
| | Vida Útil | Mínimo 10 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación. |

| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|--|--|

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

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

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



CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

| | | | | | | | | | |
|-------------|--|--------|--|------------|---------------------------------------|---------------|--|-------------|--|
| PROCESO | | | | | GESTION DE LA CONTRATACION | | | | |
| SUBPROCESO | | | | | PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES | | | | |
| TITULO | | | | | FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS | | | | |
| CODIGO | | CODIGO | | VERSION | | FECHA VERSION | | Pag. 1 de 1 | |
| F01-PGN-503 | | 3 | | 01/11/2015 | | | | | |

| | |
|-----------------|----------------|
| Producto/Nombre | HELADO EN VASO |
|-----------------|----------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código CDS | 300000003 |
| | Clasificación | Helados |
| | Descripción del Producto | El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuyo única fuente de grasa y proteína es láctea. El vaso es un recipiente plástico, el cual se llena con helado, el cual debe contener tapa. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-----------|-------|-----------------------|-----------|--|-----------|---------------------------|-----------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------|----------|--------------------|------------|-------------------------------------|------------|----|-----|---|---|---|-----|-----|---|------------------------------|---|---|-----|---|--|---|---|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td> <td>36 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx0.36)</td> <td>3.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Ensayo Fosfatasa Alcalina</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Peso/volumen (g/l)</td> <td>475 mínimo</td> </tr> <tr> <td>*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td> <td>1.4 mínimo</td> </tr> </tbody> </table> | Parámetro | Valor | Grasa Total (%) (m/m) | 10 mínimo | Grasa Láctea (%) (m/m) | 10 mínimo | Sólidos Totales (%) (m/m) | 36 mínimo | Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx0.36) | 3.0 mínimo | Ensayo Fosfatasa Alcalina | Negativo | Peso/volumen (g/l) | 475 mínimo | *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) | 1.4 mínimo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Parámetro | Valor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grasa Total (%) (m/m) | 10 mínimo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grasa Láctea (%) (m/m) | 10 mínimo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sólidos Totales (%) (m/m) | 36 mínimo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx0.36) | 3.0 mínimo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ensayo Fosfatasa Alcalina | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso/volumen (g/l) | 475 mínimo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) | 1.4 mínimo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos* UFC/g</td> <td>5</td> <td>10 000</td> <td>100 000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli UFC/g</td> <td>5</td> <td><1</td> <td>---</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocitogenes 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> | Requisitos | n | m | M | c | Recuento de microorganismos mesófilos* UFC/g | 5 | 10 000 | 100 000 | 2 | Recuento de Coliformes UFC/g | 5 | 100 | 200 | 7 | Recuento de E. coli UFC/g | 5 | <1 | --- | 3 | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 200 | 2 | Detección de Salmonella 25 g | 5 | 0 | --- | 0 | Detección de Listeria monocitogenes 25 g | 5 | 0 | --- | 0 |
| Requisitos | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de microorganismos mesófilos* UFC/g | 5 | 10 000 | 100 000 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Coliformes UFC/g | 5 | 100 | 200 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. coli UFC/g | 5 | <1 | --- | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 200 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Salmonella 25 g | 5 | 0 | --- | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Listeria monocitogenes 25 g | 5 | 0 | --- | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del Producto | El helado deberá conservar sus características, no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | El producto debe tener un peso mínimo de 45 gramos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--------------------|--|---|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | El producto debe venir en vaso fabricado en polietileno de grado alimenticio de 45 gr. El envase deberá estar provisto de tapa y deberá entregarse con el producto su respectiva cuchara de plástico de primer uso. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C. |
| | Empaque | El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005. |
| | Vida Útil | El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación. |

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador | Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria. |
|--|---|

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

CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-003-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|------------------------|
| VERSION | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | |
| 3 | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|--|-------------|-------|
| Elaboró | Microbióloga con énfasis en Alimentos | Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido | 22 MAR 2017 | |
| Revisó | Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e) | Cont. Pub. Ghensy 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 | |

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES,

MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE
 Ordenador del Gasto
 Director de la Regional Llanos Orientales

EL CONTRATISTA,

ÁLVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA
 Identificado con la CC. 93.450.267
 Persona Natural

Elaboró: Abg. Liceth Gutiérrez Navarro
 Cargo: Profesional Defensa Precontractual

Revisó: Abg. Laura Valeria Torres H.
 Cargo: Coordinadora de Contratos