


|   |   |                  |                |
|---|---|------------------|----------------|
| PROCESO   |   |                  |                |
| <b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>   |   |                  |                |
|  | TÍTULO                                    | Código: CT-FO-31 |                |
|   | <b>ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO</b> | Versión No. 01   | Página 1 de 16 |
|   |   | Fecha            | 05             |

### CONTRATO DE SUMINISTRO

|                            |  |   |
|----------------------------|--|---|
| <b>Número de Contrato</b>  | 009-010-2021   | <b>Fecha de contrato</b> 09 de marzo de 2021. |
| <b>Entidad contratante</b> | AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES                              |   |
| <b>NIT</b>                 | No. 800.117.180-3  |   |
| <b>Contratista</b>         | ÁLVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA   |   |
| <b>NIT:</b>                | 93450267-8   |   |
| <b>Cedula</b>              | 93.450.267 de chaparral Tolima   |   |
| <b>Dirección:</b>          | Cra 31 No 38-55 Villavicencio Meta   |   |
| <b>Teléfono- Cel.</b>      | 6620581 - 3002080661   |   |
| <b>Correo</b>              | alvaroagudelo@hotmail.com  |   |
| <b>Valor</b>               | TRESCIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS (\$340.000.000,00) M/CTE incluido IVA                       |   |
| <b>Plazo de ejecución</b>  | 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 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°4821 del 29 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° 2021140640015683 ALRLL-OLAYS-14064, solicitó la iniciación del proceso de Contratación N°009-006-2021, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES.**"
5. Que el día 04 de febrero de 2021, se publicó en el SECOP II el proceso N°009-006-2021, mediante resolución N° 014 de fecha 15 de febrero de 2021, se **ORDENA** la apertura de selección abreviada por subasta inversa electrónica N°009-006-2021 que tiene por objeto el "**SUMINISTRO DE**

**PRODUCTOS DE PANADERÍA, PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES "** con un presupuesto de **SEISCIENTOS VEINTE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 620.500.000,00) M/CTE IVA INCLUIDO**, con el rubro A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON respaldado con el CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N°4821 del 29 de enero de 2021 expedido por el responsable de presupuesto de la Regional Llanos Orientales.

6. Que el día 19 de febrero de 2021 a las 17:00 PM, se presentaron las siguientes ofertas:

| No. | OFERENTE   |
|-----|--|
| 1   | SERVIMAC SMC NIT No. 901350483                                 |
| 2   | ALVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA C.C 93450267                  |
| 3   | UNION TEMPORAL UT SC&SUG-2021                                  |
| 4   | UT PANADERIA 2021  |
| 5   | COMERCIALIZADORA LOGISTICA S.A.S. NIT No. 900.703.819-7        |
| 6   | MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S. NIT No. 900540562 |

7. Que mediante Resolución No. 025 de fecha 08 de marzo de 2021, se adjudicó el proceso de selección abreviada por subasta inversa electrónica N°009-006-2021 el cual tiene por objeto el " **SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PARA LOS COMEDORES DE TROPA 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 registrá 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<br>PUERTO LOPEZ          | 4 y 5 veces<br>por semana |
|              | VILLAVICENCIO<br>- APIAY | BISER 20  | KM 7 VÍA<br>PUERTO LOPEZ          |                           |
|              | VILLAVICENCIO<br>- APIAY | BATLA     | KM 7 VÍA<br>PUERTO LOPEZ          |                           |
|              | VILLAVICENCIO<br>- APIAY | CACOM 2   | KM 7 VÍA<br>PUERTO LOPEZ          |                           |
|              | CUBARRAL                 | BITER 7   | VÍA CUBARRAL<br>EL DORADO<br>KM 2 |                           |
|              | GRANADA                  | BIVAR 21  | KM 1 VÍA<br>FUENTE DE<br>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 TRESCIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS (\$340.000.000,00) M/CTE incluido IVA, de acuerdo a la oferta presentada por el CONTRATISTA.

Distribuidos así.

- **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON** \$ : 340.000.000

**NOTA:** Durante la ejecución del contrato adjudicado, la facturación se deberá hacer así:

**A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON**

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN /EMPAQUE      | UNIDAD MEDIDA |
|------|---|---------------|
| 1    | PAN BLANDITO O CORRIENTE DE 60 G        | UNIDAD        |
| 2    | MANTECADA DE 80 G                       | UNIDAD        |
| 3    | PAN PERA DE 60 G                        | UNIDAD        |
| 4    | LIBERAL DE 80 G                         | UNIDAD        |
| 5    | RELLENO DE BOCADILLO O AREQUIPE DE 70 G | UNIDAD        |
| 6    | MOGOLLA DE 50 G                         | UNIDAD        |
| 7    | CROISSANT DE 80 G                       | UNIDAD        |
| 8    | PAN ROLLO DE 50 G                       | UNIDAD        |
| 9    | BROWNIES DE 60 G                        | UNIDAD        |
| 10   | DEDO DE QUESO DE 80 G                   | UNIDAD        |
| 11   | PAN HAMBURGUESA DE 80 GR                | UNIDAD        |
| 12   | GALLETA NEGRA TIPO CUCA DE 50 GRS       | UNIDAD        |
| 13   | BRAZO DE REINA DE 80 GRS                | UNIDAD        |
| 14   | PAN CALADO DE 50 GRS                    | UNIDAD        |
| 15   | PAN PERRO DE 60 GRS                     | UNIDAD        |
| 16   | PAN DE COCO DE 60 A 100 GRS             | UNIDAD        |
| 17   | PAN TIPO CAÑA SIN RELLENO DE 60 GRS     | 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 /EMPAQUE | UNIDAD MEDIDA | VALOR UNITARIO COSTO | VALOR IVA | VALOR TOTAL INCLUIDO IVA |
|------|------------------------------------|---------------|----------------------|-----------|--------------------------|
| 1    | PAN BLANDITO X 60 GR               | UN            | \$265                | \$0       | \$265                    |
| 2    | MANTECADA X 80 GR                  | UN            | \$323                | \$61      | \$384                    |
| 3    | PAN PERA X 60 GR                   | UN            | \$223                | \$42      | \$265                    |
| 4    | LIBERAL X 80 GR                    | UN            | \$260                | \$49      | \$309                    |

| ITEM         | DESCRIPCION /PRESENTACION /EMPAQUE      | UNIDAD MEDIDA | VALOR UNITARIO COSTO | VALOR IVA    | VALOR TOTAL INCLUIDO IVA |
|--------------|---|---------------|----------------------|--------------|--------------------------|
| 5            | RELLENO DE BOCADILLO O AREQUIPE X 70 GR | UN            | \$260                | \$49         | \$309                    |
| 6            | MOGOLLA X 50 GR                         | UN            | \$265                | \$0          | \$265                    |
| 7            | CROISSANT X 80 GR                       | UN            | \$323                | \$61         | \$384                    |
| 8            | PAN ROLLO X 50 GR                       | UN            | \$265                | \$0          | \$265                    |
| 9            | BROWNIE X 60 GR                         | UN            | \$323                | \$61         | \$384                    |
| 10           | DEDO DE QUESO X 80 GR                   | UN            | \$403                | \$77         | \$480                    |
| 11           | PAN HAMBURGUESA x 80 GR                 | UN            | \$309                | 0            | \$309                    |
| 12           | BRAZO DE REINA DE 80 GRS                | UN            | \$403                | \$77         | \$480                    |
| 13           | GALLETA NEGRA TIPO CUCA DE 50 GRS       | UN            | \$223                | \$42         | \$265                    |
| 14           | PAN CALADO DE 50 GRS                    | UN            | \$265                | 0            | \$265                    |
| 15           | PAN PERRO DE 60 GRS                     | UN            | \$265                | 0            | \$265                    |
| 16           | PAN DE COCO DE 60 A 100 GRS             | UN            | \$223                | \$42         | \$265                    |
| 17           | PAN TIPO CAÑA SIN RELLENO DE 60 GRS     | UN            | \$252                | \$48         | \$300                    |
| <b>TOTAL</b> |   |               | <b>\$4.848</b>       | <b>\$611</b> | <b>\$5.459</b>           |

**PARÁGRAFO:** En el evento de requerirse productos considerados como **PRODUCTOS DE PANADERIA** 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 1.231 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.

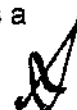
Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución"

3. Certificado y planilla de pago a los servicios de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos 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 SUJECCIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).



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

NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato 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**





**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 **CIENTO TREINTA Y SEIS MILLONES DE PESOS (\$136.000.000) 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 **CIENTO TREINTA Y SEIS MILLONES DE PESOS (\$136.000.000) 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 **Diecisiete millones de pesos (\$17.000.000) 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 pliego de condiciones, deberá estar constituida a favor de la Regional Llanos Orientales Nit: 800117180-3.

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 DECIMA – 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 **TASD. RICHARD NINCO C.C.** número **1.121.859.459** 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 incurrido 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. 009-006-2021 CUYO OBJETO ES: "SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES** junto con sus formularios y anexos.
- 3.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° N°4821 del 29 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 párrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES,



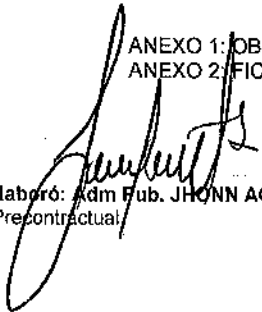
**MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE**  
Ordenador del Gasto  
Director de la Regional Llanos Orientales

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: Adm Fub. JHONN ACEVEDO  
Precontractual





Revisó: PD. Abg. LAURA VALERIA TORRES  
Coordinadora Contratos



Revisó: PD. Abg. LICETH GUTIERREZ N  
Profesional de Defensa Precontractual



|  |  |                  |                |
|--|--|------------------|----------------|
| PROCESO  |  |                  |                |
| <b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>  |  |                  |                |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA<br/>FUERZAS MILITARES</p> | <b>TITULO</b><br><br><b>ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO</b> | Código: CT-FO-31 |                |
|  |  | Versión No. 01   | Página 1 de 37 |
|  |  | Fecha            | 05 08 2020     |
|   |  |                  |                |

### 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 contrato 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 validará 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 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 2 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 07 2018 |  |

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| PRODUCTO NOMBRE | PAN CORRIENTE |
|-----------------|---------------|

|                      |                          |  |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001768 / 200002050  |
|                      | Clasificación            | Panadería  |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS  | Ingredientes   | Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.  |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|---|--|--|--------------|------------|-------------|---------------|-------|------------|-----|-----|--|--|---|-----------------|--------|---|---|---|-----|-----|---|---|---|------|---|---|---|---|----------|---|--|---|---|----|-----|
|   | Requisitos Físicoquímicos  | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1383 (Última Actualización)</p> | Requisitos   | Mínimo     | Máximo      | Humedad, en % | 20    | 40         | pH  | 4,8 | 6  | Proteínas en base seca, en fracción en masa en % | 9 | —               |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | Requisitos   | Mínimo   | Máximo       |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | Humedad, en %  | 20   | 40           |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | pH   | 4,8  | 6            |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | Proteínas en base seca, en fracción en masa en %   | 9  | —            |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Requisitos Microbiológicos  | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1383 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos   | Límite por g |            |             |               | n     | c          | m   | M   | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5  | 2 | 5 000           | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | <100 | — | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | — | Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
| Requisitos microbiológicos  | Límite por g   |  |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | n  | c  | m            | M          |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g                    | 5  | 2  | 5 000        | 10 000     |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                               | 5  | 2  | 100          | 200        |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5  | 0  | <100         | —          |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g                           | 5  | 0  | Ausencia     | —          |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g                        | 5  | 2  | 10           | 100        |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales  | <p>El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th> <th>VALOR</th> <th>TOLERANCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>14,8</td> <td>± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>2,2</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>72,9</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>347</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan</p>   | PARÁMETRO  | VALOR        | TOLERANCIA | Humedad (%) | 14,8          | ± 0,4 | Grasas (%) | 2,2 | —   | Carbohidratos (%)                                  | 72,9   | — | Calorías (kcal) | 347    | —                                       |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| PARÁMETRO   | VALOR  | TOLERANCIA   |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Humedad (%)   | 14,8   | ± 0,4  |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Grasas (%)  | 2,2  | —  |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Carbohidratos (%)   | 72,9   | —  |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Calorías (kcal)   | 347  | —  |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                    | El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.  |  |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Contenido   | SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos.<br>SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos.  |  |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos   | NTC 1383 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.  |  |              |            |             |               |       |            |     |     |  |  |   |                 |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |

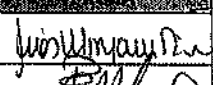
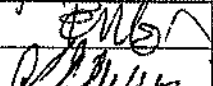


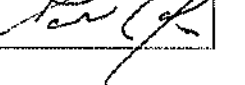
|   |  |                  |               |
|---|--|------------------|---------------|
| PROCESO   |  |                  |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |  |                  |               |
|    | TÍTULO                                     | Código: PA-FO-75 |      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



|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 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. |
|                           | Empaque                                    | Lamina polipropileno biorentado. Empaque Individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.  |
|                           | Rotulado                                   | Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.   |
|                           | Vida Útil                                  | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.   |

|  |   |
|--|---|
| <b>CERTIFICACIONES (Favorable/ Maquillador/Comercializado)</b> | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.<br>Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|--|---|

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b> | <b>MARZO 2020</b> |
|---|-------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |   |
|-----------------------------------|---|
| VERSIÓN                           | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |
| 1                                 | Versión Inicial.  |
| 2                                 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1383 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS". se cambian las especificaciones en las certificaciones. |

|                | CARGO  | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA   |
|----------------|--|---|---------------|---|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04-Marzo-2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 01-mar-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   |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General.                                | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Abr 2020   |  |

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



|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b> | <b>MANTECADA</b> |
|--------------------------|------------------|

|                             |                          |  |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200000443 /200001745   |
|                             | Clasificación            | Repostería   |
|                             | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneado. Producto de textura suave y esponjosa. |

| <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>   | Ingredientes  | Harina de trigo fortificada, Harina de Malz o Malcena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|---|---|--|----------------------------|--------------|--------|--|--|---|---|---|---|--|---|---|-------|--------|---|---|---|-----|-----|---|---|---|------|---|---|---|---|----------|---|---|---|---|----|-----|
|   | Requisitos Fisicoquímicos   | No Aplica  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|   | Requisitos Microbiológicos  | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos | Límite por g |        |  |  | n | c | m | M | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5 | 2 | 5 000 | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
|   | Requisitos microbiológicos  | Límite por g   |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|   |   | n  | c                          | m            | M      |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|   | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g  | 5  | 2                          | 5 000        | 10 000 |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|   | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g   | 5  | 2                          | 100          | 200    |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5   | 0  | <100                       | -            |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g                           | 5   | 0  | Ausencia                   | -            |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g                         | 5   | 2  | 10                         | 100          |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales  | No Aplica   |  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                    | El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Contenido   | El producto debe tener un peso mínimo de 80 gramos.   |  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos   | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, Resolución 2674 de 2013,  |  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla por 30 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. |
|                           | Empaque                                    | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.   |

*Handwritten signature*


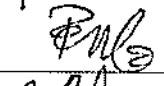

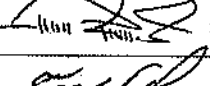
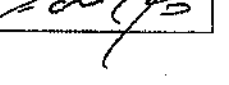
|   |  |                  |               |
|---|--|------------------|---------------|
| PROCESO   |  |                  |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |  |                  |               |
|    | TITULO                                     | Código: PA-FO-75 |      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

|  |           |  |
|--|-----------|--|
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.      |



|   |  |
|---|--|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.</li> <li>- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año.</li> <li>- El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</li> </ul> |
|---|--|

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b> | <b>MARZO DE 2020</b> |
|---|----------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |   |
|-----------------------------------|---|
| VERSIÓN                           | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |
| 1                                 | Versión Inicial.  |
| 2                                 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "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". |

|                | CARGO  | NOMBRE                                      | FECHA         | BIRMA   |
|----------------|--|---|---------------|---|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04-Marzo-2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase                    | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04-mar-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 | 04-03-2020    |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General.                                | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Mar-2020   |  |





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

|                 |          |
|-----------------|----------|
| PRODUCTO/NOMBRE | PAN PERA |
|-----------------|----------|

|                      |                          |   |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200000512 / 200001752   |
|                      | Clasificación            | PANADERIA   |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS             | Ingredientes  | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|------------------------------------|---|--|--|-----------------|---|--|--|---|---|---|---|---------------------------------|---|---|---|---|--|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|---|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------------------------|---|---|----|-----------------|
|                                    | Requisitos Físicoquímicos   | No Aplica  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | Requisitos Microbiológicos  | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> cepas positivas (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización) | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g    |   |  |  | n | c | m | M | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Staphylococcus aureus</i> cepas positivas (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Salmonella</i> en 25g | 3 | 0 | 0 | — | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>2</sup> | <i>Bacillus cereus</i> UFC/g | 3 | 1 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
|                                    | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos  | Límite por g   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    |   | n  | c  | m               | M |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)   | 3  | 2  | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Staphylococcus aureus</i> cepas positivas (ufc/g)  | 3  | 2  | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Salmonella</i> en 25g           | 3   | 0  | 0  | —               |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Mohos y Levaduras UFC/g            | 3   | 2  | 10 <sup>2</sup>  | 10 <sup>2</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Bacillus cereus</i> UFC/g       | 3   | 1  | 10   | 10 <sup>2</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Nutricionales           | No aplica   |  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Otras características del producto | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Contenido                          | El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.  |  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Normativos              | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.  |  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |

|                    |  |   |
|--------------------|--|---|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 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. |

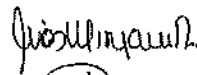
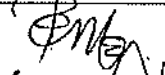

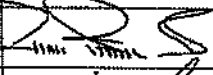
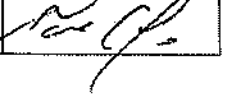
|   |   |                  |               |
|---|---|------------------|---------------|
| PROCESO   |   |                  |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |   |                  |               |
|    | <b>TITULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> |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



|  |                  |   |
|--|------------------|---|
|  | <b>Empaque</b>   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. |
|  | <b>Rotulado</b>  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.              |
|  | <b>Vida Útil</b> | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                   |

|   |  |
|---|--|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>- 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).</li> </ul> |
|---|--|

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b> | <b>MARZO DE 2020</b> |
|---|----------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |   |
|-----------------------------------|---|
| VERSIÓN                           | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |
| 1                                 | Versión Inicial   |
| 2                                 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS |

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



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

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| <b>PRODUCTO/NOMBRE</b> | <b>PAN LIBERAL</b> |
|------------------------|--------------------|

|                             |                          |  |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200001742  |
|                             | Clasificación            | Panadería  |
|                             | Descripción del Producto | Producto redondo de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneado. |

| <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>                               | Ingredientes  | Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto.  |   |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
|---|---|---|---|-----------------|--------|---------------|----|----|----|-----|---|--|---|---|---|---|--|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|---|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------------------------|---|---|----|
|   | Requisitos Físicoquímicos   | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan de un solo horneado - NTC 1393 (Última Actualización)</p>  | Requisitos  | Mínimo          | Máximo | Humedad, en % | 20 | 40 | pH | 4,8 | 6 | Proteínas en base seca, en fracción en masa en % | 9 | - |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
|   | Requisitos  | Mínimo  | Máximo  |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
|   | Humedad, en %   | 20  | 40  |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
|   | pH  | 4,8   | 6   |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
|   | Proteínas en base seca, en fracción en masa en %  | 9   | -   |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
|   | Requisitos Microbiológicos  | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agencia microbiológica</th> <th colspan="4">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus coagulans positivos</i> (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> on 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agencia microbiológica | Limite por g    |        |               |    | n  | c  | m   | M | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)                  | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Staphylococcus aureus coagulans positivos</i> (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Salmonella</i> on 25g | 3 | 0 | 0 | - | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>2</sup> | <i>Bacillus cereus</i> UFC/g | 3 | 1 | 10 |
| Requisitos microbiológicos en pan<br>Agencia microbiológica | Limite por g  |   |   |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
|   | n   | c   | m   | M               |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)                             | 3   | 2   | 0   | 0               |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
| <i>Staphylococcus aureus coagulans positivos</i> (ufc/g)    | 3   | 2   | 0   | 0               |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
| <i>Salmonella</i> on 25g                                    | 3   | 0   | 0   | -               |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
| Mohos y Levaduras UFC/g                                     | 3   | 2   | 10 <sup>2</sup>   | 10 <sup>2</sup> |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
| <i>Bacillus cereus</i> UFC/g                                | 3   | 1   | 10  | 10 <sup>2</sup> |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
| Requisitos Nutricionales                                    | No Aplica   |   |   |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
| Otras características del producto                          | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. |   |   |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
| Contenido   | El producto debe contener un peso mínimo 80 gramos  |   |   |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |
| Requisitos Normativos                                       | Resolución 2674 de 2013.  |   |   |                 |        |               |    |    |    |     |   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |

|                           |                           |   |
|---------------------------|---------------------------|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades  |
|                           | Condiciones de            | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo |





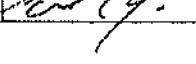
|   |   |                   |               |
|---|---|-------------------|---------------|
| PROCESO   |   |                   |               |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO  |   |                   |               |
|    | <b>TITULO</b><br>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO<br>ALIMENTOS | Código: PA-FO-75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



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Transporte y Almacenamiento | 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. |
| Empaque                     | El producto deber entregarse en bolsa de polietileno de baja densidad por 15 unidades.  |
| Rotulado                    | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.  |
| Vida Útil                   | El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho días   |

|  |  |
|--|--|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/Comercializador</b> | - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.   |
|  | - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año.<br>El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. |

|   |            |
|---|------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b> | MARZO 2020 |
|---|------------|

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |   |
|----------------------------|---|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |
| 1                          | Versión Inicial.  |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. En ingredientes se adiciona: "las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto". Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones. |

|                | CARGO  | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA   |
|----------------|--|---|---------------|---|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona        | 04 MARZO 2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04 MAR 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   |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General.                                | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04 MAR 2020   |  |



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

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b> | <b>PAN ROSCON</b> |
|--------------------------|-------------------|

|                             |                          |   |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200001760<br>200002138  |
|                             | Clasificación            | PANADERÍA   |
|                             | Descripción del Producto | Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro. |

| <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>      | Ingredientes   | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|------------------------------------|--|---|--|-----------------|---|--|--|---|---|---|---|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|---|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------------------------|---|---|----|-----------------|
|                                    | Requisitos Físicoquímicos  | No Aplica   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | Requisitos Microbiológicos   | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización) | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g    |   |  |  | n | c | m | M | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Salmonella</i> en 25g | 3 | 0 | 0 | — | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | <i>Bacillus cereus</i> UFC/g | 3 | 1 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
|                                    | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos   | Límite por g  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    |  | n   | c  | m               | M |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)  | 3   | 2  | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> (ufc/g)  | 3   | 2  | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Salmonella</i> en 25g           | 3  | 0   | 0  | —               |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Mohos y Levaduras UFC/g            | 3  | 2   | 10 <sup>2</sup>  | 10 <sup>3</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Bacillus cereus</i> UFC/g       | 3  | 1   | 10   | 10 <sup>2</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Nutricionales           | No aplica  |   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Contenido                          | SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.<br>SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos   |   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Normativos              | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.   |   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |

|                           |                           |   |
|---------------------------|---------------------------|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades |
|---------------------------|---------------------------|---|

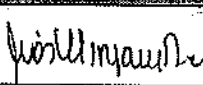


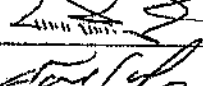
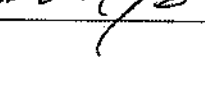
|   |  |                  |               |
|---|--|------------------|---------------|
| PROCESO   |  |                  |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |  |                  |               |
|    | TITULO                                     | Código: PA-FO-75 |      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



|  |  |   |
|--|--|---|
|  | 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. |
|  | Empaque                                    | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.   |
|  | Rotulado                                   | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.  |
|  | Vida Útil                                  | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.   |

|  |  |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Generalizado | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>- 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).</li> </ul> |
|--|--|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |   |
|----------------------------|---|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |
| 1                          | Versión Inicial   |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS |



|         | CARGO  | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA   |
|---------|--|---|---------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona        | 04 MARZO 2020 |  |
| Revisó  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Malo                  | 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  |  |
| Aprueba | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04 Mar 2020   |  |

|  |   |   |               |
|--|---|---|---------------|
| PROCESO  |   |   |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>  |   |   |               |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA<br/>FUERZAS MILITARES</p> | <p>TÍTULO</p> <p><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p> | Código: PA-FO-75  |               |
|  |   | Versión No. 00  | Página 1 de 2 |
|  |   | Fecha:  | 12 07 2018    |
|  |   |  |               |

|                             |                          |  |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b>    |                          | <b>PAN GROSSANT</b>  |
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200001725 / 200002142  |
|                             | Clasificación            | Panadería  |
|                             | Descripción del Producto | <p>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal. El producto es de textura suave y crujiente.</p> <p>Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.</p> |

| <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>                                  | Ingredientes   | <p>Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.</p> <p>Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.</p>  |                 |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
|--|--|--|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|------|------|----|-----|--|--|-----|-------|--------------------------------|---|---|---|-----|-----|--|---|---|-----|---|--------------------------------------|---|---|----------|---|---------------------------------------|---|---|----|-----|
|  | Requisitos Físicoquímicos  | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limite inferior</th> <th>Limite superior</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20,0</td> <td>40,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>8,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción en masa en %</td> <td>20,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan hojaldrado - NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisito       | Limite inferior | Limite superior | Humedad, en % | 20,0 | 40,0 | pH | 4,8 | 6,0  | Proteínas en base seca, en fracción en masa en % | 8,0 |       | Grasa en fracción en masa en % | 20,0                                    |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
|  | Requisito  | Limite inferior  | Limite superior |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
|  | Humedad, en %  | 20,0   | 40,0            |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
|  | pH   | 4,8  | 6,0             |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
|  | Proteínas en base seca, en fracción en masa en %   | 8,0  |                 |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
|  | Grasa en fracción en masa en %   | 20,0   |                 |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Requisitos Microbiológicos                                     | <p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos   | Limite por g    |                 |                 |               | n    | c    | m  | M   | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5  | 2   | 5 000 | 10 000                         | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | 100 | - | Detección de Salmonella spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
| Requisitos microbiológicos                                     | Limite por g   |  |                 |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
|  | n  | c  | m               | M               |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g             | 5  | 2  | 5 000           | 10 000          |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                        | 5  | 2  | 100             | 200             |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g | 5  | 0  | 100             | -               |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Detección de Salmonella spp. UFC/25g                           | 5  | 0  | Ausencia        | -               |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g                          | 5  | 2  | 10              | 100             |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                                       | No Aplica  |  |                 |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Otras características del producto                             | <p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</p>   |  |                 |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Contenido  | <p>El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.</p>   |  |                 |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos  | <p>Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)</p>  |  |                 |                 |                 |               |      |      |    |     |  |  |     |       |                                |   |   |   |     |     |  |   |   |     |   |                                      |   |   |          |   |                                       |   |   |    |     |

*Handwritten signature*

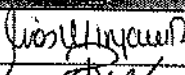
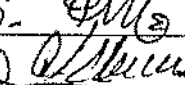

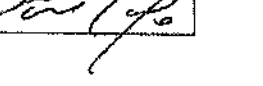

|   |                                     |                  |               |
|---|-------------------------------------|------------------|---------------|
| PROCESO   |                                     |                  |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |          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

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 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. |
|                           | Empaque                                    | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.   |
|                           | Rotulado                                   | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.  |
|                           | Vida Útil                                  | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.   |



|   |   |
|---|---|
| <b>CERTIFICACIONES PROVEEDOR/ Maquilador/ Comercializador</b> | <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.<br><input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año.<br><input type="checkbox"/> El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. |
|---|---|

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b> | <b>MARZO 2020</b> |
|---|-------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |   |
|-----------------------------------|---|
| VERSIÓN                           | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |
| 1                                 | Versión Inicial.  |
| 2                                 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "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". |

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




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

|                             |                          |  |  |
|-----------------------------|--------------------------|--|--|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b>    | <b>BROWNIE</b>           |  |  |
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200001724  |  |
|                             | Clasificación            | Panaderia  |  |
|                             | Descripción del Producto | Producto obtenido mediante el horneado de una masa preparada con una mezcla compuesta de azúcar, harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa, cocoa, esencia de vainilla, sal, polvo de hornear y conservante. Con relleno de arequipe. |  |

|   |  |  |        |          |
|---|--|--|--------|----------|
| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>           | Ingredientes   | Azúcar, Huevos frescos, Harina de trigo fortificada, Grasa, Cocoa, Esencia de Vainilla, Sal, Polvo de hornear, Conservante (Ácido Sórbico), Cobertura de Chocolate y Arequipe. |        |          |
|   | Requisitos Fisicoquímicos  | No aplica  |        |          |
|   | Requisitos Microbiológicos   | <b>REQUISITO</b>   |        | <b>m</b> |
|   |  | Recuento de microorganismos mesófilos (UFC/g)  | ≤10000 |          |
|   |  | Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g)   | ≤7     |          |
|   |  | Recuento de NMP Coliformes fecales (UFC/g)   | ≤3     |          |
|   |  | Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)   | ≤100   |          |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp/25 g | Ausencia   |  |        |          |
| INVIMA para galletas y bizcochos.       |  |  |        |          |
| Requisitos Nutricionales                | No aplica  |  |        |          |
| Otras características del producto      | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |  |        |          |
| Contenido                               | El peso del producto debe estar comprendido entre 60 y 100 gramos.   |  |        |          |
| Requisitos Normativos                   | Res. Min Protección social 2674 del 2013. Res. Min Protección social 8109/2005. Res. Min Protección social 333 de 2011. Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.   |  |        |          |

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada.   |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. |
|                           | Empaque                                    | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.   |

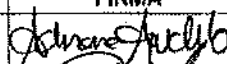
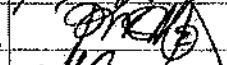
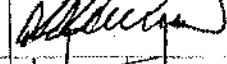


|   |  |   |               |
|---|--|---|---------------|
|  |  | <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b> |               |
| <b>TITULO</b><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>                       |  | Código: PA-FO-75                        |               |
|   |  | Versión No. 00      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



|  |           |  |
|--|-----------|--|
|  |           | El producto debe ser embalado en canastilla por 20 unidades.   |
|  | Rotulado  | Se debe indicar nombre del fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote. |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días.   |

|  |  |
|--|--|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.            |
|  | Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b> | <b>OCTUBRE 2020</b> |
|--|---------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>A VERSIÓN</b>                  | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>  |
| 1                                 | Se actualiza formato a PA-FO-75, se eliminan códigos SIC por no encontrarse en funcionamiento en la entidad.<br>Se incluye código SAP 200001724 brownie.<br>En rotulado se incluye información requerida de acuerdo a la Res 5109 de 2005. |

|                | <b>CARGO</b>                                       | <b>NOMBRE</b>                            | <b>FECHA</b> | <b>FIRMA</b>  |
|----------------|--|--|--------------|---|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Mic. Adriana Carolina Agudelo Méndez     | 29-05-20     |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo               | 29-05-20     |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 29-05-20     |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez   | 29-10-2020   |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda       | 29-10-2020   |  |



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

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b> | <b>PAN HAMBURGUESA</b> |
|--------------------------|------------------------|

|                             |                          |  |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001671  |
|                             | Clasificación            | PANADERÍA  |
|                             | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. |

| <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>   | Ingredientes   | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.   |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|---|--|---|----------------------------|--------------|--------|--|--|---|---|---|---|--|---|---|-------|--------|---|---|---|-----|-----|---|---|---|------|---|---|---|---|----------|---|--|---|---|----|-----|
|   | Requisitos Físicoquímicos  | No Aplica   |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | Requisitos Microbiológicos   | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> | Requisitos microbiológicos | Límite por g |        |  |  | n | c | m | M | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5 | 2 | 5 000 | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
|   | Requisitos microbiológicos   | Límite por g  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   |  | n   | c                          | m            | M      |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g   | 5   | 2                          | 5 000        | 10 000 |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g  | 5   | 2                          | 100          | 200    |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5  | 0   | <100                       | -            |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g                           | 5  | 0   | Ausencia                   | -            |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g                        | 5  | 2   | 10                         | 100          |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales  | No aplica  |   |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                    | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |   |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Contenido   | SAP 200000507 / SAP 200001751, El producto debe tener un peso de 100 gramos mínimo 2 Und min.<br>SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und<br>SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und  |   |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos   | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.   |   |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 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 |

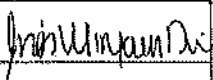

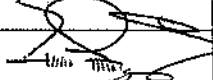

|   |  |                   |               |
|---|--|-------------------|---------------|
| PROCESO   |  |                   |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |  |                   |               |
|    | TITULO                                     | Código: PA-FO-75  | 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



|  |           |  |
|--|-----------|--|
|  |           | por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|  | Empaque   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.                  |
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                               |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.                                  |

|  |  |
|--|--|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Regulador/ Comercializador</b> | -- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>-- 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). |
|--|--|

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b> | <b>MARZO DE 2020</b> |
|--|----------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |  |
|-----------------------------------|--|
| VERSIÓN                           | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS   |
| 1                                 | Versión Inicial  |
| 2                                 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NYC 1353. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en requisitos normativos se cambia por: "NTC 1353 Pan - Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). |

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

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



|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b> | PALITO DE QUESO |
|--------------------------|-----------------|

|                             |                          |   |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200002168 / 200001727   |
|                             | Clasificación            | COMIDAS LISTAS  |
|                             | Descripción del Producto | Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Conocido también como dedo de queso. |

| <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>   | Ingredientes   | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.   |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|---|--|--|----------------------------|--------------|--------|--|--|---|---|---|---|--|---|---|-------|--------|---|---|---|-----|-----|---|---|---|------|---|---|---|---|----------|---|--|---|---|----|-----|
|   | Requisitos Fisicoquímicos  | No Aplica  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | Requisitos Microbiológicos   | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos – NTC 1363 (Última Actualización) | Requisitos microbiológicos | Límite por g |        |  |  | n | c | m | M | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5 | 2 | 5 000 | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
|   | Requisitos microbiológicos   | Límite por g   |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   |  | n  | c                          | m            | M      |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g   | 5  | 2                          | 5 000        | 10 000 |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
|   | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g  | 5  | 2                          | 100          | 200    |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5  | 0  | <100                       | -            |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g                           | 5  | 0  | Ausencia                   | -            |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> , en UFC/g                  | 5  | 2  | 10                         | 100          |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales  | No Aplica  |  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                    | El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. 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 4508 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3708 de 2015. |  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Contenido   | El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr.  |  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos   | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.   |  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |  |   |   |    |     |

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.  |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima. |

*[Handwritten signature]*

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



|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  |           | ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.   |
|  | Empaque   | El producto debe empacarse en bolsa fina de primer uso, que proteja el producto. 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  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. 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 cinco (05) días.  |

|   |   |
|---|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador | - 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)<br>- Registro sanitario del producto. (Vigente) |
|---|---|

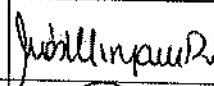
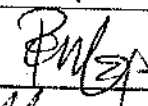


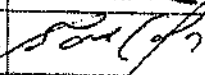
|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO | MARZO DE 2020 |
|----------------------------------|---------------|

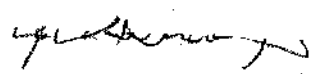
| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |   |                   |   |
|----------------------------|---|-------------------|---|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |                   |   |
| 1                          | Versión Inicial   |                   |   |
| 2                          | Ajuste a formato versión 3. Se incluya clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento: "entre 1°C y 4°C, o si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto "y se incluye: óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA: |                   |   |
|                            | Análisis  | Valor             | Parámetro Aceptable                           |
|                            | Aerobios mesófilos  | 10.000 UFC máximo | Recuento de Microorganismos Mesófilos 10000   |
|                            | Coliformes totales  | < 3 NMP/g         | Coliformes Totales NMP 9                      |
|                            | Estafilococo Coagulasa (+)  | < 100 UFC/g       | Coliformes Fecales, NMP <3                    |
|                            | E.Coli  | Ausente           | Recuento Estafilococo coagulasa positiva <100 |
|                            |   |                   | Recuento Mohos y Levaduras 200                |
| 3                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluya los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Refrigerio" a "Comidas listas". Se retiran requisitos fisicoquímicos. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En                                       |                   |   |



*[Handwritten Signature]*

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

Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS Y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

|                | SARGO  | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA  |
|----------------|--|---|---------------|--|
| <b>Elaboro</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04 Marzo 2020 |   |
| <b>Reviso</b>  | Directora Abastecimientos Clase                    | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04-mar-2020   |   |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz    | 04 MARZO 2020 |   |
|                | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR-2020   |   |
| <b>Aprobo</b>  | Subdirector General.                               | Coronel Juan Carlos Pineda Riveros          | 04-Mar-2020   |  |



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



|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b> | <b>GALLETA NEGRA TIPO CUCA</b> |
|--------------------------|--------------------------------|

|                             |                          |  |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200001726<br>200000229   |
|                             | Clasificación            | PANADERIA  |
|                             | Descripción del Producto | Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda |

| <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>   | Ingredientes  | Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.   |             |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
|---|---|--|-------------|---------|---|---|--|-----|---------------------------|------|---|-------------------------------------|-----|-----|-------------|---|---|---|------|---|---|-----------------------------------|---|----|-----|---|----------------------------------|---|-----|---|---|---------------------------------|---|----|-----|---|
|   | Requisitos Físicoquímicos   | <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th></th> <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> </tbody> </table> | Componentes | Valores |   |   | Min  | Max | Proteína (%) en base seca | 3,0  | - | pH en solución acuosa al 10%        | 5,6 | 9,5 | Humedad (%) | - | 10,0  |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
|   |   | Componentes  | Valores     |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
|   |   |  | Min         | Max     |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
|   | Proteína (%) en base seca   | 3,0  | -           |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
|   | pH en solución acuosa al 10%  | 5,6  | 9,5         |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
|   | Humedad (%)   | -  | 10,0        |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1    |   |  |             |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: |   |  |             |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| Requisitos Microbiológicos  | <table border="1" style="width: 100%;"> <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>&lt;10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Streptococcus y enterococos totales positivos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;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 Escherichia coli, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Bacillus cereus, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> | 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 Streptococcus y enterococos totales positivos, UFC/g | 3 | <100 | - | 0 | Recuento mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 50 | 500 | 1 | Recuento Escherichia coli, UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | Recuento Bacillus cereus, 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 Streptococcus y enterococos totales positivos, UFC/g             | 3   | <100   | -           | 0       |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| Recuento mohos y levaduras, UFC/g   | 3   | 50   | 500         | 1       |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| Recuento Escherichia coli, UFC/g  | 3   | <10  | -           | 0       |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| Recuento Bacillus cereus, UFC/g   | 3   | 10   | 100         | 1       |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| Requisitos Nutricionales  | No Aplica   |  |             |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| Otras características del producto  | 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. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.  |  |             |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| Contenido   | El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr  |  |             |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |
| Requisitos Normativos   | NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.  |  |             |         |   |   |  |     |                           |      |   |                                     |     |     |             |   |   |   |      |   |   |                                   |   |    |     |   |                                  |   |     |   |   |                                 |   |    |     |   |

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.   |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. |



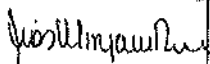

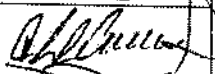


|   |   |                  |               |
|---|---|------------------|---------------|
| PROCESO   |   |                  |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |   |                  |               |
|    | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> |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



|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  |           | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.            |
|  | Empaque   | El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario                    |
|  | Rotulado  | Se debe indicar como mínimo lo siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento. |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cuatro (4) días.  |

|   |   |
|---|---|
| <b>CERTIFICACIONES</b> (Vigentes)<br>Regulador/ Autorizador | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> </ul> |
|---|---|

|   |               |
|---|---------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b> | MARZO DE 2020 |
|---|---------------|

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |  |
|----------------------------|--|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS   |
| 1                          | Versión Inicial  |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se rellenan los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Los Requisitos fisicoquímicos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr". En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. |



|         | CARGO  | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA   |
|---------|--|---|---------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04 MARZO 2020 |  |
| Revisó  | Directora Abastecimientos Clase                    | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04-marzo/2020 |  |
|         | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz    | 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  |  |                  |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>  |  |                  |               |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA<br/>FUERZAS ARMADAS</p> | TÍTULO<br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO<br/>ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75 |               |
|  |  | Versión No. 00   | Página 1 de 2 |
|  |  | Fecha:           | 12 07 2018    |
|  <p>Directorio General de Logística</p>     |  |                  |               |

|                             |                          |  |  |
|-----------------------------|--------------------------|--|--|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b>    | <b>BRAZO DE REINA</b>    |  |  |
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200001723<br>200000122   |  |
|                             | Clasificación            | REPOSTERIA   |  |
|                             | Descripción del Producto | Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto. Se caracteriza por ser un producto tipo Bizcochuelo con crema chantilly y fresa, decorado con azúcar pulverizada |  |

| <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>                           | Ingredientes   | Harina de trigo, azúcar, azúcar pulverizada, crema de leche, mantequilla, huevos, fresas, etc. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|---|--|--|--|-----------------|---|--|--|---|---|---|---|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|-----|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------------------------|---|---|----|-----------------|
|   | Requisitos Físicoquímicos  | No Aplica  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|   | Requisitos Microbiológicos   | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|   |  | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> (u/c/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>1</sup></td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g    |   |  |  | n | c | m | M | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> (u/c/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Salmonella</i> en 25g | 3 | 0 | 0 | --- | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>1</sup> | 10 <sup>2</sup> | <i>Bacillus cereus</i> UFC/g | 3 | 1 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
|   | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos   | Límite por g   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|   |  | n  | c  | m               | M |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|   | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)  | 3  | 2  | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> (u/c/g) | 3  | 2  | 0  | 0               |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Salmonella</i> en 25g                                | 3  | 0  | 0  | ---             |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Mohos y Levaduras UFC/g                                 | 3  | 2  | 10 <sup>1</sup>  | 10 <sup>2</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Bacillus cereus</i> UFC/g                            | 3  | 1  | 10   | 10 <sup>2</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Nutricionales                                | No aplica  |  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Otras características del producto                      | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca; olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Contenido   | SAP 200001723 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos.<br>SAP 200000122 El producto debe tener un peso neto de 500 gramos   |  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Normativos                                   | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.   |  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | SAP 200001723 Canastilla x 30 unidades, 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.<br>SAP 200000122 Canastilla x 5 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 |

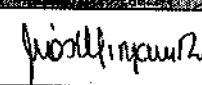


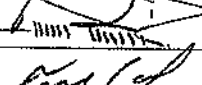
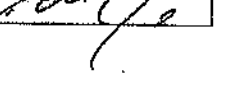
|   |   |                  |               |
|---|---|------------------|---------------|
| PROCESO   |   |                  |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |   |                  |               |
|    | <b>TITULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> |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



|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  |           | FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
|  | Empaque   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.       |
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                    |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                         |

|   |  |
|---|--|
| <b>CERTIFICACIONES</b> Proveedor / Maquilador / Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>- 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).</li> </ul> |
|---|--|

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b> | <b>MARZO DE 2020</b> |
|---|----------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |  |
|-----------------------------------|--|
| VERSIÓN                           | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS   |
| 1                                 | Versión Inicial  |
| 2                                 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, presentación se adiciona requisitos para presentación 500 gramos. |

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



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

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| <b>PRODUCTO/NOMBRE</b> | <b>PAN CALADO</b> |
|------------------------|-------------------|

|                             |                          |  |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200000133  |
|                             | Clasificación            | PANADERÍA  |
|                             | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El mismo se caracteriza por tener forma redonda, ser horneado de textura suave y tostada. |

| <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>   | Ingredientes  | Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, agua, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente   |                            |                   |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|---|---|--|----------------------------|-------------------|--------|---------------|---|---|------------------|---|----|--|---|---|-------|--------|---|---|---|-----|-----|---|---|---|------|---|---|---|---|----------|---|---|---|---|----|-----|
|   | Requisitos Físicoquímicos   | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS MÍNIMO</th> <th style="text-align: center;">MÁXIMO</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína en %</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad en % m/m</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan tostado – NTC 1363 (Última Actualización)</p>  | REQUISITO                  | PARÁMETROS MÍNIMO | MÁXIMO | Proteína en % | 9 | — | Humedad en % m/m | — | 10 |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|   | REQUISITO   | PARÁMETROS MÍNIMO  | MÁXIMO                     |                   |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|   | Proteína en %   | 9  | —                          |                   |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|   | Humedad en % m/m  | —  | 10                         |                   |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
|   | Requisitos Microbiológicos  | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">Límite por g</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">5 000</td> <td style="text-align: center;">10 000</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">&lt;100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/26g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos | Límite por g      |        |               |   | n | c                | m | M  | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5 | 2 | 5 000 | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/26g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
|   | Requisitos microbiológicos  | Límite por g   |                            |                   |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| n   |   | c  | m                          | M                 |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g                    | 5   | 2  | 5 000                      | 10 000            |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                               | 5   | 2  | 100                        | 200               |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5   | 0  | <100                       | -                 |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/26g                           | 5   | 0  | Ausencia                   | -                 |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g                         | 5   | 2  | 10                         | 100               |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales  | No aplica   |  |                            |                   |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                    | El color debe ser uniforme de dorado. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |  |                            |                   |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Contenido   | El producto debe tener un peso mínimo de 50 gramos.   |  |                            |                   |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos   | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.  |  |                            |                   |        |               |   |   |                  |   |    |  |   |   |       |        |   |   |   |     |     |   |   |   |      |   |   |   |   |          |   |   |   |   |    |     |

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 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 |


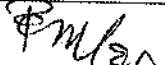
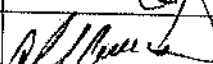


|   |  |                  |    |   |  |               |  |   |  |
|---|--|------------------|----|---|--|---------------|--|---|--|
|  |  |                  |    | <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b> |  |               |  |  |  |
| <b>TÍTULO</b><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>     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



|  |                  |   |
|--|------------------|---|
|  |                  | por el Ente territorial de salud.   |
|  | <b>Empaque</b>   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. |
|  | <b>Rotulado</b>  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.              |
|  | <b>Vida Útil</b> | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                   |

|   |  |
|---|--|
| <b>CERTIFICACIONES FAVORABLE/MAQUILADOR/COMERCIALIZADOR</b> | - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>- 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). |
|---|--|

|   |               |
|---|---------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b> | MARZO DE 2020 |
|---|---------------|


| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |   |
|----------------------------|---|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |
| 1                          | Versión Inicial   |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retira requisito fisicoquímico de grasa ya que en la NTC 1363 (última actualización) no se encuentra, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. En certificaciones se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). |

|                | CARGO  | NO.   | FECHA            | FIRMA   |
|----------------|--|---|------------------|---|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04 de Marzo 2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04-Marzo-2020    |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz    | 04 MARZO 2020    |  |
| <b>Aprobó</b>  | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04 MAR 2020      |  |
|                | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Marzo 2020    |  |

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

|                             |  |        |           |               |           |                          |   |
|-----------------------------|--|--------|-----------|---------------|-----------|--------------------------|---|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b>    | <b>PAN PERRO</b>   |        |           |               |           |                          |   |
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | <table border="1"> <tr> <td>Código</td> <td>200001753</td> </tr> <tr> <td>Clasificación</td> <td>Panadería</td> </tr> <tr> <td>Descripción del Producto</td> <td>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.</td> </tr> </table> | Código | 200001753 | Clasificación | Panadería | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. |
| Código                      | 200001753  |        |           |               |           |                          |   |
| Clasificación               | Panadería  |        |           |               |           |                          |   |
| Descripción del Producto    | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.  |        |           |               |           |                          |   |

| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>                   | <b>Ingredientes</b>   | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
|---|---|--|------------|--------|---|---------------|--------------------------------------|-----|---|------|--|--|--|-----|
|   | <b>Requisitos Físicoquímicos</b>  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).</p>   | Requisitos | Mínimo | Máximo                                  | Humedad, en % | 20                                   | 40  | pH  | 4,8  | 6  | Proteínas en base seca, en fracción en masa en % | 9  | -   |
|   | Requisitos  | Mínimo   | Máximo     |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
|   | Humedad, en %   | 20   | 40         |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
|   | pH  | 4,8  | 6          |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
|   | Proteínas en base seca, en fracción en masa en %  | 9  | -          |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
|   | <b>Requisitos Microbiológicos</b>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesó filios</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/ g</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).</p> | Requisito  | m      | Recuento de microorganismos mesó filios | 10000         | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 200 | <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva | <100 | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g | -  | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g | 100 |
| Requisito                                       | m   |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
| Recuento de microorganismos mesó filios         | 10000   |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC/g            | 200   |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
| <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva | <100  |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g    | -   |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g  | 100   |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
| <b>Requisitos Nutricionales</b>                 | No aplica   |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
| <b>Otras características del producto</b>       | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
| <b>Contenido</b>                                | SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos.  |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |
| <b>Requisitos Normativos</b>                    | Resolución 2674 del 2013, Res. Min Protección social 5109/2005.   |  |            |        |   |               |                                      |     |   |      |  |  |  |     |


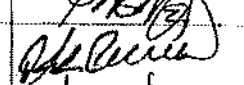
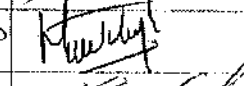
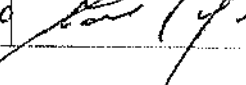

|   |                                     |                  |               |
|---|-------------------------------------|------------------|---------------|
| PROCESO   |                                     |                  |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |          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



|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 gr y/ estar en el rango de 60 a 80 gramos.  |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. |
|                           | Empaque                                    | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.   |
|                           | Rotulado                                   | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.  |
|                           | Vida Útil                                  | El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.  |

|  |   |
|--|---|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.<br>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|--|---|

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b> | <b>OCTUBRE 2020</b> |
|--|---------------------|

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |                               |
| <b>A VERSIÓN</b>                  | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b> |
| 1                                 | Versión inicial               |

|                | CARGO  | NOMBRE                                   | FECHA       | FIRMA   |
|----------------|--|--|-------------|---|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza    | 29-oct-20   |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo               | 29-oct-20   |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 29. Oct. 20 |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez   | 29-10-2020  |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretaría General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda       | 29-10-2020  |  |

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



|                 |             |
|-----------------|-------------|
| PRODUCTO/NOMBRE | PAN DE COCO |
|-----------------|-------------|

|                      |                          |   |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001750 / 200000503   |
|                      | Clasificación            | PANADERÍA   |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS             | Ingredientes  | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|------------------------------------|---|---|--|-----------------|---|--|--|---|---|---|---|---------------------------------|---|---|---|---|--|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|-----|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------------------------|---|---|----|-----------------|
|                                    | Requisitos Físicoquímicos   | No aplica   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | Requisitos Microbiológicos  | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="763 1018 1331 1218"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>3</sup></td> <td>10<sup>4</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g    |   |  |  | n | c | m | M | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Salmonella</i> en 25g | 3 | 0 | 0 | --- | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | <i>Bacillus cereus</i> UFC/g | 3 | 1 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
|                                    | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos  | Límite por g  |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    |   | n   | c  | m               | M |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)   | 3   | 2  | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)  | 3   | 2  | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Salmonella</i> en 25g           | 3   | 0   | 0  | ---             |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Mohos y Levaduras UFC/g            | 3   | 2   | 10 <sup>3</sup>  | 10 <sup>4</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Bacillus cereus</i> UFC/g       | 3   | 1   | 10   | 10 <sup>2</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Nutricionales           | No aplica   |   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Otras características del producto | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Contenido                          | El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.   |   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Normativos              | NTC 1363 Pan - Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.  |   |  |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |

|                    |  |   |
|--------------------|--|---|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 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 |




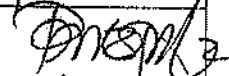
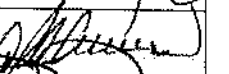
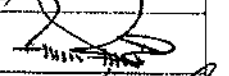
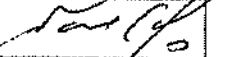
|  |   |                   |               |
|--|---|-------------------|---------------|
| PROCESO  |   |                   |               |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>  |   |                   |               |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA<br/>FUERZAS ARMADAS</p> | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75  |               |
|  |   | Versión No. 00    | Página 2 de 2 |
|  |   | Fecha: 12 07 2018 |               |
|   |   |                   |               |


|           |   |
|-----------|---|
|           | FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
| Empaque   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.       |
| Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                    |
| Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                         |

|   |   |
|---|---|
| <b>CERTIFICACIONES</b> Registro y Maquila de Comercialización | - 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). |
|---|---|

|   |               |
|---|---------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b> | MARZO DE 2020 |
|---|---------------|


| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |   |
|----------------------------|---|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |
| 1                          | Versión Inicial   |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. |

|         | CARGO  | NOMBRE                                      | FECHA          |   |
|---------|--|---|----------------|---|
| Elaboro | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04-Marzo-2020  |  |
| Reviso  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rosa Mary Enciso Melo                  | 04-03-2020     |  |
|         | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04 MARZO 2020  |  |
|         | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinates | 04. MARZO 2020 |  |
| Aprueba | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Marzo-2020  |  |

|   |   |               |             |  |
|---|---|---------------|-------------|--|
| PROCESO   |   |               |             |  |
| GESTION DE LA CONTRATACIÓN  |   |               |             |  |
|  | SUBPRÓCESO 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 33139 MOGOLLA X 100g<br>SIC 36967 MOGOLLA X 50g |
|-----------------|---|

| Género   | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
|--|---|---|-----------------|-----------------|--|--|---|---|----------------|----------------|---------------------------|---|---|-----------------|-----------------|----------|-------|--------------------|-------------------|--------------------|-----------|----------------------------|------------|---------|---------|
| Variiedad  | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Grado de Madurez   | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Nombre Genérico  | PAN MOGOLLA   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Descripcion del Producto                                     | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico.  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Ingredientes   | Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Requisitos Fisicoquímicos                                    | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Requisitos Nutricionales                                     | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Otras características del producto                           | <p>El color debe ser uniforme de dorado a ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan aptos para consumo humano</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m<sup>+</sup></th> <th>m<sup>-</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>1</sup></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>&lt; 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>&lt;100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table> | Requisitos microbiológicos en pan aptos para consumo humano | Límite por g    |                 |  |  | n | c | m <sup>+</sup> | m <sup>-</sup> | Mohos y Levaduras (UFC/g) | 3 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>1</sup> | Análisis | Valor | Mesófilos Aerobios | 10.000 UFC Máximo | Coliformes Totales | < 3 NMP/g | Estafilococo Coagulasa (+) | <100 UFC/g | E. Coli | Ausente |
| Requisitos microbiológicos en pan aptos para consumo humano  | Límite por g  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
|  | n   | c   | m <sup>+</sup>  | m <sup>-</sup>  |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Mohos y Levaduras (UFC/g)                                    | 3   | 1   | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>1</sup> |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Análisis   | Valor   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Mesófilos Aerobios   | 10.000 UFC Máximo   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Coliformes Totales   | < 3 NMP/g   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Estafilococo Coagulasa (+)                                   | <100 UFC/g  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| E. Coli  | Ausente   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Contenido  | El SIC 33139 debe tener un peso neto de 100g<br>El SIC 36967 debe tener un peso neto de 50g   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Presentación   | Canastilla x 30 unidades.   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Empaque  | Bolsa de polipropileno biocientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Rotulado   | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Vida Útil  | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Condiciones de Embalaje                                      | El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Condiciones de Transporte                                    | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Requisitos Normativos  | Decreto 3075 de 1997  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Requisito Especifico   | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor | <p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto.</li> <li>- Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte.</li> </ul> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:                            | 14/09/2012  |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| COD LMFT - 2475  |   |   |                 |                 |  |  |   |   |                |                |                           |   |   |                 |                 |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |

|   |  |                             |             |
|---|--|-----------------------------|-------------|
| PROCESO   |  |                             |             |
| GESTION DE LA CONTRATACIÓN  |  |                             |             |
|  | SUBPROCESO                             |                             |             |
|   | SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS |                             |             |
|   | TITULO                                 |                             |             |
| FICHA TECNICA DE PRODUCTO   |  |                             |             |
| CODIGO<br>F01-PGN-S03   | VERSION<br>No. 03                      | FECHA VERSION<br>01/09/2010 | Pág. 1 de 1 |

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| Producto/Nombre | SIC 37622 PAN ROLLO X 50 g |
|-----------------|----------------------------|

| Género   | No aplica   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
|--|---|---|---------------|-----|--|--|---|---|---|----|-------------------------------|---|---|-----|-----|----------|-------|--------------------|-------------------|--------------------|-----------|----------------------------|------------|---------|---------|
| Variedad   | No aplica   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Grado de Madurez   | No aplica   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Nombre Genérico  | <b>PAN ROLLO</b>  |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Descripcion del Producto                                     | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.  |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Ingredientes   | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc.   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Requisitos Fisicoquímicos                                    | No aplica   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Requisitos Nutricionales                                     | No aplica   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Otras características del producto                           | <p><i>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hojín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan según microbianos</th> <th colspan="4">Límites por g</th> </tr> <tr> <th>P</th> <th>B</th> <th>M</th> <th>M'</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MOLIBDENO Y LEVADURAS (CFU/G)</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>111</td> <td>10'</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>&lt; 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>&lt;200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table> | Requisitos microbiológicos en pan según microbianos | Límites por g |     |  |  | P | B | M | M' | MOLIBDENO Y LEVADURAS (CFU/G) | 0 | 1 | 111 | 10' | Análisis | Valor | Mesófilos Aerobios | 10.000 UFC Máximo | Coliformes Totales | < 3 NMP/g | Estafilococo Coagulasa (+) | <200 UFC/g | E. Coli | Ausente |
| Requisitos microbiológicos en pan según microbianos          | Límites por g   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
|  | P   | B   | M             | M'  |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| MOLIBDENO Y LEVADURAS (CFU/G)                                | 0   | 1   | 111           | 10' |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Análisis   | Valor   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Mesófilos Aerobios   | 10.000 UFC Máximo   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Coliformes Totales   | < 3 NMP/g   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Estafilococo Coagulasa (+)                                   | <200 UFC/g  |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| E. Coli  | Ausente   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Contenido  | El SIC 37622 debe tener un peso neto de 50g   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Presentación   | Canastilla x 30 unidades.   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Empaque  | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Rotulado   | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.  |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Vida Útil  | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.  |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Condiciones de Embalaje                                      | El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.  |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Condiciones de Transporte                                    | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.  |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Requisitos Normativos  | Decreto 3075 de 1997, NTC 1363  |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Requisito Especifico   | No aplica   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor | <p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto.</li> <li>- Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte.</li> </ul> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>  |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 14/03/2013                 |   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |
| CÓD LMFT - 2476  |   |   |               |     |  |  |   |   |   |    |                               |   |   |     |     |          |       |                    |                   |                    |           |                            |            |         |         |

|   |  |         |               |             |
|---|--|---------|---------------|-------------|
| PROCESO   |  |         |               |             |
| GESTION DE LA CONTRATACIÓN  |  |         |               |             |
|  | SUBPROCESO                             |         |               |             |
|   | SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS |         |               |             |
|   | TITULO                                 |         |               |             |
| FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO   |  |         |               |             |
|   | CODIGO                                 | VERSION | FECHA VERSION | Pág. 1 de 1 |
|   | F01-PGN-903                            | No. 03  | 01/09/2010    |             |

|                 |   |
|-----------------|---|
| Producto/Nombre | SIC 36039 PAN TIPO CAÑA SIN RELLENO X 60g<br>SIC 37706 PAN TIPO CAÑA SIN RELLENO X 120g |
|-----------------|---|

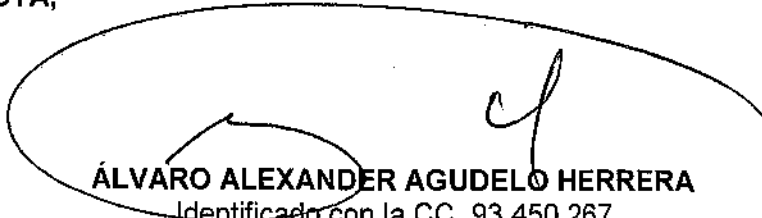
| Género   | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
|--|---|---|-----------------|-----------------|--|--|---|---|---|---|---------------------------|---|---|-----------------|-----------------|----------|-------|----------------------|-------------------|--------------------|-----------|----------------------------|-------------|--------|---------|
| Variedad   | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Grado de Madurez   | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Nombre Genérico  | PAN TIPO CAÑA SIN RELLENO   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Descripcion del Producto                                     | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y azúcar espolvoreada en la parte superior del producto, de textura blanda, esponjosa y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad.   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Ingredientes   | Harina de trigo fortificada, azúcar pulverizada, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio.  |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Requisitos Fisicoquímicos                                    | 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, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</p> <p>Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesofílicos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>&lt; 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table> | Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos | Límite por g    |                 |  |  | n | c | m | M | Mohos y Levaduras (UFC/g) | 3 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | Análisis | Valor | Aerobios mesofílicos | 10.000 UFC máximo | Coliformes totales | < 3 NMP/g | Estafilococo Coagulasa (+) | < 100 UFC/g | E.Coli | Ausente |
| Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos        | Límite por g  |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
|  | n   | c   | m               | M               |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Mohos y Levaduras (UFC/g)                                    | 3   | 1   | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Análisis   | Valor   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Aerobios mesofílicos   | 10.000 UFC máximo   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Coliformes totales   | < 3 NMP/g   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Estafilococo Coagulasa (+)                                   | < 100 UFC/g   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| E.Coli   | Ausente   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Contenido  | El SIC 36039 debe tener un peso neto de 60g<br>El SIC 37706 debe tener un peso neto de 120g   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Presentación   | Canastilla x 30 unidades.   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Empaque  | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Rotulado   | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.  |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Vida Útil  | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.  |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Condiciones de Embalaje                                      | El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una.   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Condiciones de Transporte                                    | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.  |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Requisitos Normativos  | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Requisito Específico   | No aplica   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor | El proveedor debe estar certificado con:<br>- Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico-sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso.<br>- Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico-sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte.<br>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.   |   |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                           |   |   |                 |                 |          |       |                      |                   |                    |           |                            |             |        |         |

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES,



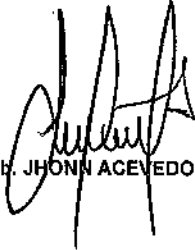
MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE  
Ordenador del Gasto  
Director de la Regional Llanos Orientales

EL CONTRATISTA,



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

Elaboró: Adm Pub. JHONN ACEVEDO  
Precontractual



Revisó: PD. Abg. LAURA VALERIA TORRES  
Coordinadora Contratos



Revisó: PD. Abg. LICETH GUTIERREZ N  
Profesional de Defensa Precontractual

