

PROCESO GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-31		
	ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	Versión No. 01		Página 1 de 75
		Fecha		05

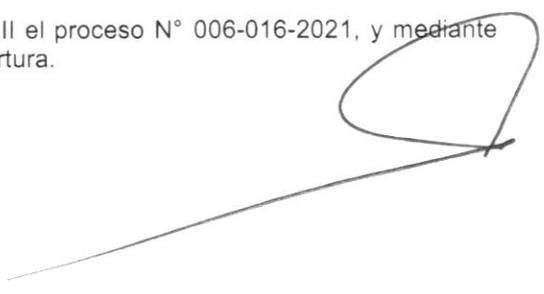
CONTRATO DE SUMINISTRO

Número de Contrato	006-027-2021	Fecha de contrato 23 de Abril del 2021
Entidad contratante	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA , establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.	
NIT	800.117.190-7	
Contratista	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S	
NIT	900.540.562-9	
Valor	OCHENTA MILLONES DE PESOS (\$80.000.000) M/CTE. incluido IVA.	
Plazo de ejecución	Hasta el 31 de diciembre de 2021 , el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.	

TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA, mayor de edad, vecino de Florencia, identificado con cédula de ciudadanía número 79.620.450 expedida en Bogotá D.C., en su calidad de Director de la Regional Amazonia de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No.1022 del 25 de octubre de 2018, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra **MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S** con NIT: 900.540.562-9, con matrícula No. 71447 otorgada por la Cámara de Comercio del Sur y Oriente del Tolima, representada por la señora **LUZ DARY CALDERON SANCHEZ**, también mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.026.857 Bogotá D.C, 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° 4721 del 10 de Octubre de 2021, el cual respalda el presente contrato.
3. Que el TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA en su calidad de Director de la Regional Amazonia de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.
4. Que el Grupo de Abastecimientos Bienes y servicios, mediante memorando No. 2021140240051373 ALRAM – OL- AYS - 14024 solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° 006-016-2021 cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ANCHETERIA, CONFITERIA, ENLATADOS Y CONSERVADOS CON DESTINO A LAS UNIDADES MILITARES ABASTECIDAS POR LA AGENCIA DE LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA U OTRAS QUE ASÍ LO REQUIERAN**"
5. Que el día 11 de marzo del 2021, se publicó en el SECOP II el proceso N° 006-016-2021, y mediante resolución N° 048 de fecha 25 de marzo de 2021, se dio apertura.



6. Que mediante lista de ofertas del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II- del día 07 de abril de 2021, se recibió ofertas presentadas por los siguientes proponentes:

- MERCA SMART S.A.S
- HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ
- MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S

7. Que mediante Resolución No. DR-056 del 21 de Abril del 2021, se adjudicó el proceso correspondiente a la Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-016-2021.

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: OBJERO DEL CONTRATO: *SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ANCHETERIA, CONFITERIA, ENLATADOS Y CONSERVADOS CON DESTINO A LAS UNIDADES MILITARES ABASTECIDAS POR LA AGENCIA DE LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA U OTRAS QUE ASÍ LO REQUIERAN.*

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

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

CLÁUSULA CUARTA – VALOR Y CUADRO DE PRECIOS: El valor del presente contrato asciende a la suma **OCHENTA MILLONES DE PESOS (\$80.000.000) M/CTE.** incluido IVA., el cual se ejecutara conforme a los valores unitarios de los bienes conforme al siguiente cuadro de precios.

Cuadro de precios

ITEM	ARTICULOS	CANT.	VALOR UNITARIO SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	Arequipe x 220 g	UND	5.367	1.020	6.387
2	Barquillos x 44 a 75 g	UND	2.486	472	2.958
3	Barra de chocolate x 12 g	UND	723	137	860
4	Bombon surtido x 19 g	UND	239	46	285
5	Brevas en almibar x 480g	UND	6.779	1.288	8.067
6	Came de diablo enlatada x 80g	UND	4.277	813	5.090
7	Came de res en salsa x 180g	UND	5.650	1.073	6.723
8	Cerezas x 125 g	UND	4.035	767	4.802
9	Galleta con chip de chocolate x 35 g	UND	847	161	1.008
10	Galleta de cereal x 25g	UND	968	184	1.152
11	Galleta salada tipo cracker x 110 g	UND	1.130	215	1.345
12	Galleta surtida navideña x 200g	UND	4.661	886	5.547
13	Galleta tipo leche x 200g	UND	2.987	567	3.554
14	Gomas con recubrimiento confitado x 90g	UND	1.714	326	2.040

15	Leche condensada azucarada entera x 100g	UND	1.856	353	2.209
16	Lechona enlatada x 170g	UND	6.618	1.257	7.875
17	Mani con sal x 200g	UND	2.987	567	3.554
18	Masmelos x 70g	UND	2.018	383	2.401
19	Mermelada doypack x 200g	UND	2.703	514	3.217
20	Mezcla para buñuelo x 300g	UND	3.148	598	3.746
21	Mixto de papas fritas surtidos x 115g	UND	3.753	713	4.466
22	Natilla x 300g	UND	3.148	598	3.746
23	Nectar de fruta x 200ml	UND	1.292	245	1.537
24	Papas fritas en paquete x 25g	UND	1.050	199	1.249
25	Pollo en salsa enlatado x 180g	UND	6.456	1.227	7.683
26	Ponque casero x 220g	UND	2.905	552	3.457
27	Queso crema x 200g	UND	4.358	828	5.186
28	Refresco concentrado a base de fruta x 300 ml	UND	1.456	277	1.733
SUBTOTAL					101.877

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

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

CLÁUSULA QUINTA – LUGAR DE EJECUCIÓN: La ejecución y entrega de los bienes objeto del proceso se llevará a cabo en los Centros de Almacenamiento Distribución y Servicios – CAD&S – de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía así:

	Lugar de entrega	Departamento
1	CAD&S Florencia, ubicado en la ciudad de Florencia – Calle 14 Sur No. 11-295 Urbanización el Progreso – Frente al SENA.	Caquetá
2	CAD&S Biczaz, ubicado en San Vicente del Caguán – Vereda San Venancio, Batallón Cazadores	Caquetá
3	CAD&S Villa Garzón, ubicado en Villa Garzón – Vereda el Porvenir, Batallón N° 25 Domingo Rico	Putumayo

NOTA 1: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

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

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

CLÁUSULA SEPTIMA - FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción.

correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **cuarenta y cinco (45) días hábiles** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

- a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional.
- b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.
- e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

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

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



- Nombre : MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS
- NIT : 900.540.562-9
- Entidad Financiera : BBVA
- Número de Cuenta : 904000197
- Tipo de Cuenta : CORRIENTE

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

CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

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

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

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

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

8.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES: RIESGOS TECNICOS.

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	¿Estimada En Que Se Cumplirá El Tratamiento?	Monitoreo Y Revisión			
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría			¿Cómo Se Monitorea El Monitoreo?	Periodicidad		
1	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto y/o atención inmediata de novedades y/o suministros	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento o de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alfm - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	Diario
2	Específico	Externo	Planificación/Selección/Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	2	4	6	Medio	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	4	6	Medio	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación
3	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Fluctuación del precio del bien y condiciones del mercado	Desequilibrio económico	5	3	6	Riesgo Extremo	ALFM	Verificación del precios en páginas especializadas, en caso de ser necesario restablecer el equilibrio económico; celebrar un contrato de compraventa de modo que se efectúe una sola adquisición y entrega	2	2	4	Riesgo Bajo	Si	ALFM	Durante la Ejecución del Contrato	Desde la Estructuración	Analizar adecuadamente la oferta y el mercado del bien	Durante la estructuración y ejecución
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
5	Específico	Interno	Ejecución/Operación	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que	2	2	4	Bajo	Si	Supervisor	Durante la verificación de los requisitos	Con la terminación del contrato	Por parte del contratista cada vez	Cada que efectúe el suministro

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

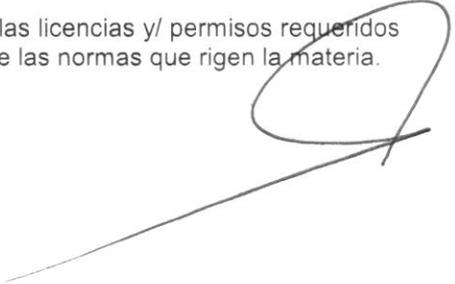
Obligaciones Generales:

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- c. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- d. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- e. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- f. Realizar las entregas únicamente en los vehículos y con el personal acreditado en el proceso de selección
- g. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir los requisitos legales correspondientes, y conforme a los precios unitarios ofertados.
- h. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- i. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- j. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- k. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- l. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- m. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.
- n. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- o. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de dos (02) días hábiles

siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

- p. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- q. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- r. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- s. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
- t. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 666 de 24 de abril de 2020, "por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19".
- u. Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

Obligaciones Específicas:

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*
 - b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
 - c. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.
 - d. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato.
 - e. Contar siempre con la disposición logística para efectuar entregas adicionales que surjan, en atención a las necesidades de cada unidad militar.
 - f. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
 - g. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
 - h. Informar oportunamente a la Entidad, sobre cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
 - i. Cambiar los bienes (ANCHETERIA, CONFITERIA, ENLATADOS Y CONSERVADOS) que al momento de entrega no sean recibidos a satisfacción, o que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las dos (2) horas siguientes de comunicada la eventualidad.
 - j. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- 

- k. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- l. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.
- m. Mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados.
- n. Aplicar todos los protocolos de bioseguridad adoptados en cada una de las Unidades militares en donde se realizará la entrega de los productos

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

11.2. DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

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

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

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

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

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

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

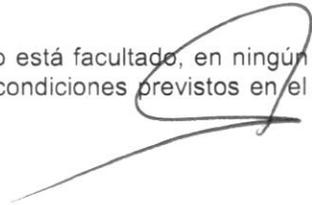
La celebración de subcontratos no exonerará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

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

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el



presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla 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 NOVENA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas naturales o jurídicas con las que el **CONTRATISTA** cuente para la ejecución del objeto contractual.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES: Las partes contratantes incorporan en este contrato los principios de interpretación, modificación y terminación

unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

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

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

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

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

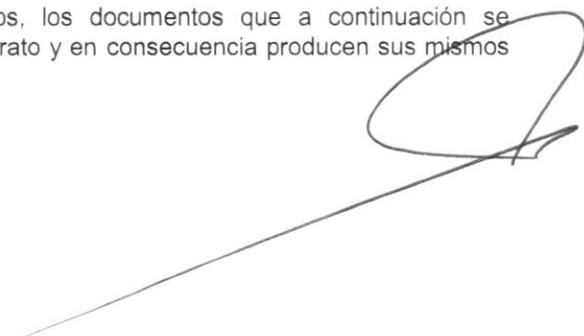
CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato de acta de liquidación de acuerdo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

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

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

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

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



- 31.1. Proceso de selección Abreviada por subasta inversa electrónica No.006-016-2021, junto con sus formularios y anexos.
- 31.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 4721 del 10 de febrero de 2021.
- 31.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.
- 31.4. Registro presupuestal.
- 31.5. Garantía de cumplimiento.
- 31.6. Anexo No. 01.
- 31.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

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

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

- 33.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.
- 33.2. Registro presupuestal.
- 33.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el 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,

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

Elaboró:
Adm.Fin. Gladys Uribe Correa
Tasd Grupo Contratos

Revisó:
Abog. Alvaro Javier Esauvel Vargas,
P.D. Grupo Contratos

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

**ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

AREQUIPE

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

PRODUCTO / NOMBRE	AREQUIPE		
REQUISITOS GENERALES	Código	200001228 / 200000052	
	Clasificación	Repostería	
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente	

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.																											
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Arequipe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín. en %</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín. en %</td> <td>17,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco, Fracción de masa, mín. en %</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, Fracción de masa, máx. en %</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Índice de Reichert Meissl, Fracción de masa, en %</td> <td>23-32</td> </tr> <tr> <td>Almidones (Véase numeral 7.8.1)</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p align="center">Requisitos físicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757</p>				Requisito	Arequipe	Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín. en %	7,0	Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín. en %	17,0	Extracto seco, Fracción de masa, mín. en %	70	Cenizas, Fracción de masa, máx. en %	2,0	Índice de Reichert Meissl, Fracción de masa, en %	23-32	Almidones (Véase numeral 7.8.1)	Negativo										
	Requisito	Arequipe																											
	Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín. en %	7,0																											
	Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín. en %	17,0																											
	Extracto seco, Fracción de masa, mín. en %	70																											
	Cenizas, Fracción de masa, máx. en %	2,0																											
Índice de Reichert Meissl, Fracción de masa, en %	23-32																												
Almidones (Véase numeral 7.8.1)	Negativo																												
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de coliformes, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>< 10</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p align="center">Requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757</p>				Requisito	n	m	M	c	Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	< 10	—	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2
Requisito	n	m	M	c																									
Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2																									
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	< 10	—	0																									
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2																									
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelización de los azúcares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.																												
Contenido	SAP 200001228 El producto debe tener un peso mínimo de 220 gramos. SAP 200000052 El producto debe tener un peso mínimo de 5000 gramos.																												
Requisitos Normativos	NTC 3757, Resolución 02310 de 1986, Resolución 2674 de 2013.																												
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001228 Caja x 75 unidades de 220 gramos. SAP 200000052 Caja máximo de 4 unidades.																											
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe																											

[Handwritten signature]

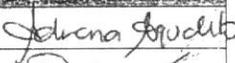
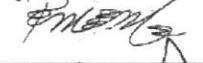
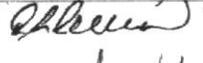
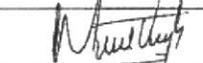
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO	Código: PA-FO-75					
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12			07	2018

Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Empaque	SAP 200001228 Vaso de poliestireno con sello herméticamente con Foil. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de poliestireno. SAP 200000052 Envase plástico con tapa hermética.
Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 3 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega, el producto no debe tener más de un mes de envasado.

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

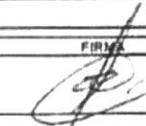
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2020
--	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basado en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipa 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipa. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC -Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10 - 2020	
Reviso	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sep. 10 - 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	10.10.2020	
	Subdirector General de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodriguez	5 sep - 10 - 2020	
Aprobo	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

24

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION																		
	SUBPROCESO	CLASIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																		
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																		
	CODIGO	COBERTURA	VERSION	FECHA VERSION	Pág 1 de 1															
		F31-REGAL-583	3	NOVIEMBRE de 2015																
Producto/Nombre		BARQUILLOS																		
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	34551																		
	Clasificación	No aplica																		
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horno apropiado de una masa líquida y posterior enulado de la masa homoeada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.																		
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada (contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso, ácido fólico), azúcar, Leche en polvo, grasa vegetal (palma), azúcar invertido, almidón de maíz, cocoa en polvo, margarina, color de cacao sintético (emulsificante (Lecitina de soya E-322), Huevo, antioxidante (BHT).																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos físicoquímicos: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>3.5 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>2 g. Máximo</td> </tr> <tr> <td>Determinación de plomo (Exp. Como Pb en mg/kg)</td> <td>0.2 Máximo</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Valor	Humedad	3.5 % Máximo	Proteína	2 g. Máximo	Determinación de plomo (Exp. Como Pb en mg/kg)	0.2 Máximo							
	Parámetro	Valor																		
	Humedad	3.5 % Máximo																		
	Proteína	2 g. Máximo																		
	Determinación de plomo (Exp. Como Pb en mg/kg)	0.2 Máximo																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>1000-4000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positiva/g</td> <td><10²</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella-25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de bacillus cereus, UFC/g</td> <td>10-100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td><10</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	valores	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	1000-4000	Recuento de coliformes UFC/g	<10 ³	Estafilococos coagulasa positiva/g	<10 ²	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100-1000	Detección de Salmonella-25 g	Ausencia	Detección de bacillus cereus, UFC/g	10-100	Recuento de E. Coli/g
Requisitos	valores																			
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	1000-4000																			
Recuento de coliformes UFC/g	<10 ³																			
Estafilococos coagulasa positiva/g	<10 ²																			
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100-1000																			
Detección de Salmonella-25 g	Ausencia																			
Detección de bacillus cereus, UFC/g	10-100																			
Recuento de E. Coli/g	<10																			
Requisitos Nutricionales	No aplica																			
Otras características del producto	El producto debe estar surtido en los sabores de fresa, chocolate y vainilla																			
Contenido	El producto debe tener un peso de 44 g neto a 75 gramos en cada paquete																			
Requisitos Normativos	No aplica																			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en Caja por 10 Unidades																		
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Entidad Territorial de Salud																		
	Empaque	El producto debe ser envuelto en material BOPP Bionite TS 20 micras - BOPP Bioalumin WBH3 micras, la bandeja en material termolamado en polipropileno natural.																		
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5103/2005 Res. Min. Protección Social 333 de 2011																		
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 10 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaquetado																		
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) expedido por el INMIMA																			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			JULIO DE 2016																	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS		DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS		
VERSION				
1	Version Inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albomoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C. C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General en cargo de las funciones de la Dirección General	C. N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

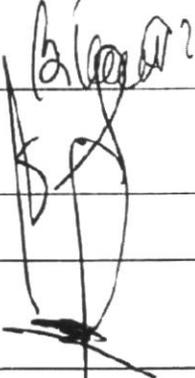
BARRA DE CHOCOLATE

Producto/Nombre		BARRA DE CHOCOLATE	
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	34992	
	Clasificación	Caramelo	
	Descripción del Producto	Barra de Chocolate con leche	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, licor ó masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), agua, saborizantes artificiales	
	Requisitos Físicoquímicos	Especificación	Valor
		pH	6-7
		Grasa	33.5-37.5
		Arsénico (ppm)	< 3
		Plomo (ppm)	< 0.1
	Aflatoxinas (B1, B1, G1, G2)	< 10	
Requisitos Microbiológicos	Parámetro	Valor	
	Microorganismos U.F.C/g	10.000 máximo	
	Mohos y levaduras U.F.C/g	100 máximo	
Coliformes totales NMP/g	< 10		
Coliformes fecales/g	Negativo		
Salmonella/25 g	Negativo		
Requisitos Nutricionales	No aplica		
Otras características del producto	No aplica		
Contenido	El producto debe tener un peso de 12 g neto mínimo.		
Requisitos Normativos	No aplica		
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja Corrugada x 30 ó 24 plegadizas x 50 ó 18 unidades x 12g	
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.	
	Empaque	1. Opción de empaque: El empaque presenta dos envolturas, la envoltura interior se encuentra una capa de papel celofán que cubre la barra de chocolate. La envoltura externa, la envoltura externa, está fabricado con papel aluminio. 2. Opción de empaque BOPP transparente 15 Micras + BOPP transparente 15 Micras Gramaje 32 g/m ²	
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.	
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (01) mes de empaquetado.	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) expedido por el INAMMA.		
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS		DESCRIPCION DE CAMBIOS		
VERSION				
1	Modificación Inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaborado	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Coordinación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobado	Subdirector General encargado de las funciones de la Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

BOMBOM SURTIDO

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO				
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01-PGN-503	3	NOVIEMBRE de 2015		
Producto/Nombre			BOMBOM SURTIDO		
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	4264			
	Clasificación	Caramelo			
	Descripción del Producto	Chupeta dura de sabor frutal, rellena de chicle			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, Goma Base, Agua, Ácido Cítrico E-330, Lactato de Sodio E-325 (Reguladores de Acidez), Sabores Artificiales, Lecitina de Soya E-322 (Emulsificante), Colorantes Artificiales: Rojo Allura FD&C # 40 E-129, Azul Brillante FD&C # 1 E-133			
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	PARAMETRO		RESULTADO	
		Rcto. Total Aerobios Mesófilos UFC/g.		Max 1000	
		Rcto. Mohos y levaduras UFC/g.		Max 100	
		Rcto. Coliformes totales UFC/g.		<10	
		Determinación de E. Coli UFC/g.		<10	
	Rcto. Salmonella spp en 25g.		Ausente		
	Rcto. Staphylococo Aureus coagulasa (+) UFC/g.		<10		
Requisitos Nutricionales	No aplica				
Otras características del producto	No aplica				
Contenido	El producto debe tener un peso de 19 g neto mínimo, incluido el palo de soporte del bombón				
Requisitos Normativos	No aplica				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empacado en bolsa por 24 unidades y embalado en Caja por 15 Bolsas mínimo.			
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud			
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de P/C y secundario en bolsa CCP+PEBD			
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5104 2006 Res. Min Protección Social 333 de 2011			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 6 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado			
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) expedido por el INVIMA				
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			JULIO DE 2016		

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS		DESCRIPCION DE CAMBIOS		
VERSION				
1	Version Inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Costos Suministros	Ing. Carlos Elian Lizgarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Coordinación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobado	Subdirector General encargado de las funciones de la Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

BREVAS EN ALMIBAR

Producto/Nombre		BREVAS EN ALMIBAR													
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	33507													
	Clasificación	FRUTA													
	Descripción del Producto	Producto esterilizado, conservado en almibar, elaborado con brevas frescas, azúcar y limón envasadas en frasco de vidrio y sometidas a tratamiento físico para su conservación													
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Acidos cítrico y ascórbico, azúcar, benzoato de sodio, sorbato de potasio, brevas y agua													
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificación</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso neto (g) mínimo</td> <td>480</td> </tr> <tr> <td>Peso drenado (g) mínimo</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2.3-3.8</td> </tr> <tr> <td>*Brix</td> <td>35-66</td> </tr> <tr> <td>% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)</td> <td>0.2 - 0.5</td> </tr> </tbody> </table>		Especificación	Valor	Peso neto (g) mínimo	480	Peso drenado (g) mínimo	300	pH	2.3-3.8	*Brix	35-66	% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.2 - 0.5
	Especificación	Valor													
	Peso neto (g) mínimo	480													
	Peso drenado (g) mínimo	300													
	pH	2.3-3.8													
	*Brix	35-66													
% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.2 - 0.5														
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Esterilidad comercial: Negativa para crecimiento														
Requisitos Nutricionales	No aplica														
Otras características del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento en la tapa, manchas u otro defecto.														
Contenido	El producto debe tener un peso de 480 g neto mínimo														
Requisitos Normativos	NTC 4433 en cuanto a microbiología, método para evaluar la esterilidad comercial del alimento.														
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del	Caja por 24 Unidades													
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud													
	Empaque	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre tipo twis off, tapa con sistema twis off. Posteriormente se empaqueta en cajas de cartón corrugado con separadora del mismo material para evitar roturas.													
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.													
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de 60 días de envasado.													
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el MIN/IMA														
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016													

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION		DESCRIPCION DE CAMBIOS		
1		Version Inicial		
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Ingeniero de Alimentos	Ing. Maucio Albomoz Mancera	25/07/2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General encargado de las funciones de la Dirección General	C. N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

CARNE DE DIABLO ENLATADA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes</p>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	
		 <p>Unión de Fuerzas y Empresas de la Defensa</p>	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE DIABLO ENLATADA
-------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000746
	Clasificación	Enlatados
	Descripción del Producto	Producto cárnico proveniente de animales de abasto sanos aptos para consumo humanos, procesado en cuyo proceso la carne es sometida a cocción antes de su homogenización, embutido elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido. Se caracteriza por su sabor picante. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Carne de Res, Agua, Carne de Cerdo, Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Especies (Nuez Moscada), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor).																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">VALORES</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>10%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (%)</td> <td>18%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>5%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína No Carnica (%)</td> <td>-</td> <td>8%</td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTES	VALORES		MIN	MAX	Proteína (%)	10%	-	Grasa Total (%)	18%	-	Carbohidratos (%)	5%	-	Proteína No Carnica (%)	-	8%
	COMPONENTES	VALORES																	
		MIN	MAX																
	Proteína (%)	10%	-																
	Grasa Total (%)	18%	-																
Carbohidratos (%)	5%	-																	
Proteína No Carnica (%)	-	8%																	
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE PERMITIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Microorganismos mesofilos aerobios</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos mesofilos anaerobios</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos termofilos Aerobios</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos termofilos Anaerobios</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Prueba de esterilidad Comercial</td> <td>Satisfactoria</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">NTC 4433 -Esterilidad comercial en alimentos</p>	REQUISITO	LÍMITE PERMITIDO	Microorganismos mesofilos aerobios	Negativo	Microorganismos mesofilos anaerobios	Negativo	Microorganismos termofilos Aerobios	Negativo	Microorganismos termofilos Anaerobios	Negativo	Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria						
REQUISITO	LÍMITE PERMITIDO																		
Microorganismos mesofilos aerobios	Negativo																		
Microorganismos mesofilos anaerobios	Negativo																		
Microorganismos termofilos Aerobios	Negativo																		
Microorganismos termofilos Anaerobios	Negativo																		
Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	La prueba de esterilidad comercial debe ser satisfactoria.																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja en cartón Corrugado por 48 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

[Handwritten signature]

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Buenos Fortales</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75		 <small>Qual Sales y Desarrollo de la Gestión</small>	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha: 12 07 2018			

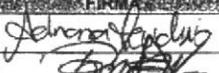
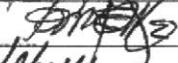
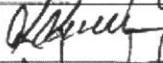
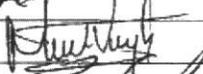
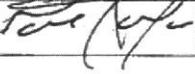
	Empaque	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil.
	Rotulado	El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011
	Vida Útil	Mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador	Registro Sanitario Vigente, Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones; expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP; Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2020
--	---------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos. Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP y Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se aclara nombre de SFC y se adiciona código SAP, se aclara en el contenido las características de peso por referencia. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquillador. Se retira requisito de: (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. La clasificación se cambia de productos cárnicos procesados a Enlatados, según clasificación en Sistema SAP. En contenido se adiciona la palabra mínimo y se retira: "carne de diablo enlatada x 100 g". Dentro de los requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud (Productos cárnicos procesados), Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Protección Social (Reglamento técnico del proceso técnico que deben cumplir los alimentos envasados herméticamente de baja acidez o acidificados) y Resolución 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social (Reglamento técnico que tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano), resolución 2905 de 2015 (directrices para la formulación del programa de verificación microbiológico de IVC para carnes y productos cárnicos comestibles), se modifican los requisitos microbiológicos basados en NTC 4433. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. En requisitos de vida útil se cambia de 12 meses a 18 meses a partir de la fecha de fabricación, y de otras características se pasa información a requisitos vida útil: "El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación". Se incluye solicitud registro sanitario vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.

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

CARNE DE RES EN SALSA

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

PRODUCTO: NOMBRE	CARNE DE RES EN SALSA
-------------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000152
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	El Producto Carne de Res en salsa está elaborado a base de carne magra la cual proviene de animales de abasto que han sido declarados aptos para consumo humano. La carne en salsa se encuentra envasado en un medio de conserva elaborado con condimentos naturales y con las especies permitidas, como salsa de tomate, o cualquier otro líquido de cobertura adecuado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Carne de Res, Agua, Carne de Cerdo, Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Especies (Nuez Moscada), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor).																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">VALORES</th> </tr> <tr> <th>MIN (%)</th> <th>MAX (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa</td> <td>-</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>17</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>-</td> <td>6,4</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>-</td> <td>2,1</td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTE	VALORES		MIN (%)	MAX (%)	Grasa	-	2	Proteína	17	60	Humedad	-	73	pH	-	6,4	Cenizas	-	2,1
	COMPONENTE	VALORES																				
		MIN (%)	MAX (%)																			
	Grasa	-	2																			
	Proteína	17	60																			
	Humedad	-	73																			
pH	-	6,4																				
Cenizas	-	2,1																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>LÍMITE PERMITIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Microorganismos mesofílos aerobios</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos mesofílos anaerobios</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos termofílos Aerobios</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos termofílos Anaerobios</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Prueba de esterilidad Comercial</td> <td>Satisfactoria</td> </tr> </tbody> </table> NTC 4433 –Esterilidad comercial en alimentos	REQUISITOS	LÍMITE PERMITIDO	Microorganismos mesofílos aerobios	Negativo	Microorganismos mesofílos anaerobios	Negativo	Microorganismos termofílos Aerobios	Negativo	Microorganismos termofílos Anaerobios	Negativo	Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria									
REQUISITOS	LÍMITE PERMITIDO																					
Microorganismos mesofílos aerobios	Negativo																					
Microorganismos mesofílos anaerobios	Negativo																					
Microorganismos termofílos Aerobios	Negativo																					
Microorganismos termofílos Anaerobios	Negativo																					
Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	La prueba de esterilidad comercial debe ser negativa al desarrollo microbiológico.																					
Contenido	SAP 200000152 Lata con un peso neto 180 gramos mínimo.																					
Requisitos Normativos	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Resolución 2270 de 2012, Resolución 2905 de 2007, Resolución 2690 de 2015,																					

EMPAQUE ROTULADO	Presentación del Producto	Se debe embalar por 24 unidades en caja de cartón corrugado.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

PM

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

	Empaque	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil.
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínimo 18 meses de vida útil contados a partir de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor Maquillador/ Comercializador	Registro Sanitario Vigente Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2020
--	---------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC 512-1.
3	Se incluye requisitos de Proveedor (ISO 9001, ISO 14001).
4	Se actualizan los requisitos físico-químicos, microbiológicos. Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP y Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto.3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquillador. Se retira certificación HACCP.
6	Se retira de requisitos normativos el decreto 3075/97 y se adiciona el Decreto 2270 de 2012, se aclara en Otras características del producto: la prueba de esterilidad comercial. El contenido del producto se adiciona la palabra: mínimo.
7	Ajuste de información al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. La clasificación se cambia de productos cárnicos procesados a Enlatados, según clasificación en Sistema SAP. Dentro de los requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud (Productos cárnicos procesados), Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Protección Social (Reglamento técnico del proceso térmico que deben cumplir los alimentos envasados herméticamente de baja acidez o acidificados) y Resolución 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social (Reglamento técnico que tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano), resolución 2905 de 2015 (directrices para la formulación del programa de verificación microbiológico de IVC para carnes y productos cárnico comestibles), se modifican los requisitos microbiológicos basados en NTC 4433.

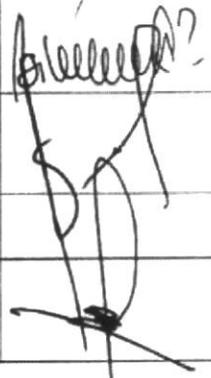
[Handwritten signature]

Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro sanitario vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.
 Se incluye certificación HACCP Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
 Se modifica vida útil de mínimo 12 meses a 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Adriana Caroline Agudelo Mendoza	Sept 10 -2020	<i>[Firma]</i>
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	<i>[Firma]</i>
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10-Sept 2020	<i>[Firma]</i>
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	sep. 10-2020	<i>[Firma]</i>
Aprobo	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	<i>[Firma]</i>

CEREZAS

PROCESO																	
GESTION DE LA CONTRATACION																	
SUBPROCESO		PLASIFICACION DE LAS ADQUISICIONES															
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS															
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1													
	FEH-PCIA-983	3	NOVIEMBRE DE 2015														
Producto/Nombre			CEREZAS														
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	28001															
	Clasificación	FRUTA															
	Descripción del Producto	Cereza variedad: Marraschino															
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cerezas en bisulfito, azúcar, ácido cítrico, Color rojo púrpura 4I, benzoato de sodio, esencia cereza marraschino, agua.															
	Requisitos Físicoquímicos	<p><i>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</i></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Especificación</th> <th style="text-align: left;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso neto (g)</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>Peso drenado (g)</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3.3 - 3.8</td> </tr> <tr> <td>*Brix</td> <td>30 - 40</td> </tr> <tr> <td>% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)</td> <td>0.2 - 0.8 %</td> </tr> </tbody> </table>				Especificación	Valor	Peso neto (g)	125	Peso drenado (g)	75	pH	3.3 - 3.8	*Brix	30 - 40	% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.2 - 0.8 %
	Especificación	Valor															
	Peso neto (g)	125															
	Peso drenado (g)	75															
	pH	3.3 - 3.8															
*Brix	30 - 40																
% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.2 - 0.8 %																
Requisitos Microbiológicos	<p><i>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Esterilidad comercial: Negativa para crecimiento</i></p>																
Requisitos Nutricionales	No aplica																
Otras características del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento en la tapa, manchas u otro defecto.																
Contenido	El producto debe tener un peso de 125g neto mínimo.																
Requisitos Normativos	NTC 4433 en cuanto a microbiología, método para evaluar la esterilidad comercial del alimento.																
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del	Caja por 12 ó 24 Unidades															
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.															
	Empaque	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twist off, tapa con liner de sistema twist off. Posteriormente se empaqueta en cajas de cartón con tapado con goma separadora del mismo material para evitar roturas.															
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 51092305 Res. Min. Protección Social 333 de 2011															
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de envasado.															
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) expedido por el IN/IMA.															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			JULIO DE 2016														

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS		DESCRIPCION DE CAMBIOS		
VERSION				
1	Modificación Inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albormoz Mancera	25/07/2016	
Revisa	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincón	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C. C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aproba	Subdirector General encargado de las funciones de la Dirección General	C. N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE		
REQUISITOS GENERALES	Código	200002157	
	Clasificación	Confitería	
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa (líquida, sólida o semi sólida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con tros ingredientes aptos para el consumo humano como lo son las chispas de chocolate.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, chips de chocolate, aceite vegetal, azúcar, leche, huevos, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), aromas artificiales, emulsificante, gasificantes, leudantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																																					
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																																					
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción en masa en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		Mínimo	Máximo	pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5	Proteína, % en fracción en masa en base seca	3,0	-	Humedad, en %	-	10,0																				
	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno																																					
		Mínimo	Máximo																																				
	pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5																																				
Proteína, % en fracción en masa en base seca	3,0	-																																					
Humedad, en %	-	10,0																																					
	Requisitos Físicoquímicos – NTC 1241 (sexta actualización) Galletas sin relleno																																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																																						
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																			
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																			
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																			
Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	<100	-	0																																			
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																			
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																			
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																			
	Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2																																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																						
Otras características del producto	El producto es caracterizado por tener chispas de chocolate, que son pequeños trozos de chocolate con forma de lagrima, tiene alrededor de 0,5 cm de diámetro en su base, están hechas de chocolate con leche, son de consistencia sólida a temperatura ambiente. Color: Café- dorada (Horneado) con chips color chocolate oscuro. Sabor: Característico dulce, Chips de chocolate Textura: Crujiente. Aroma: Característico chips de chocolate.																																						
Contenido	Cada paquete debe contener un peso neto mínimo de 35 gramos.																																						
Requisitos Normativos	NTC 1241 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013.																																						

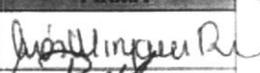
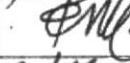
PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	12 unidades x 35 gramos para un contenido neto total de 420 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	Envoltura: Flexible bilaminado de BOPP / BOPP Metalizado, Lamina flexible de BOPP Caja de Cartón Corrugado Impresa
	Rotulado	El producto debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	10 meses

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

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Comandante en Jefe de la Unidad Logística de las Fuerzas Armadas del Ecuador</small> <small>Celular: 098403284</small>

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA DE CEREAL																																			
REQUISITOS GENERALES	Código	20000281																																			
	Clasificación	CONFITERIA																																			
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del asado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano																																			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de palma, linaza, harina de arroz, agua, azúcar invertida, harina de avena, harina de maíz, sal, salvado de trigo, almendras, extracto de malta, miel, leudantes, emulsificante, leche en polvo, acidulante, antioxidante, acondicionador de masa, enzima proteolítica, saborizante a maíz, almendras																																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio																																			
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>5.6</td> <td>9.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción en masa en base seca</td> <td>3.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>10.0</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		Mínimo	Máximo	pH de solución acuosa al 10 %	5.6	9.5	Proteína, % en fracción en masa en base seca	3.0	-	Humedad, en %	-	10.0																				
	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno																																			
Mínimo		Máximo																																			
pH de solución acuosa al 10 %	5.6	9.5																																			
Proteína, % en fracción en masa en base seca	3.0	-																																			
Humedad, en %	-	10.0																																			
	Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1																																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio																																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td> <td>2</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>11</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	2	1000	5000	1	Recuento de coliformes en placa UFC/g	3	10	10	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	3	100	-	0	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	50	500	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	3	10	-	0	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	11	100	1
Requisitos	n	m	M	c																																	
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	2	1000	5000	1																																	
Recuento de coliformes en placa UFC/g	3	10	10	1																																	
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	3	100	-	0																																	
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	50	500	1																																	
Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	3	10	-	0																																	
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	11	100	1																																	
	Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2																																				
Requisitos Nutricionales	No aplica																																				

AD
Pilla

Otras características del producto	Contenido de Metales pesados	
	Componente	Contenido
	Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 25 gramos conteniendo 3 galletas	
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.	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El paquete con 9 unidades mínimo de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 225 gramos. Caja x 24 paquetes.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Las galletas se deben estar empaçadas en doble empaque. El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación, que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de un (1) mes de empaçado

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
--	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

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

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA SALADA TIPO CRACKER																																		
REQUISITOS GENERALES	Código	200000888 200000773																																		
	Clasificación	Confitería																																		
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las Galletas tipo cracker, tienen un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.																																		
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, agua, sal, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante).																																		
	Requisitos Físicoquímicos	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">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, en Pb (mg/kg)</td> <td>-</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1	Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0	Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2																	
	Componentes	Valores																																		
		Min	Max																																	
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																	
	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																	
	Humedad (%)	-	10,0																																	
Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2																																		
Requisitos Microbiológicos	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>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2	Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	No Aplica																																			
Contenido	SAP 200000888 Taco por 110 gramos mínimo SAP 200000773 2 Tacos por 200 gramos mínimo.																																			
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.																																			

Pillz

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000888 Galletas empacadas en taco. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 110 gramos. Caja x 48 unidades SAP 200000773 Galletas empacadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos. Caja x 24 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la entrega.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Inés Miryam Rivera Cardona	01 NOV. 2019.	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01/19.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	

	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>El servicio de abastecimiento</small>	TITULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión No 00	Página 1 de 2	
	ALIMENTOS	Fecha: 12	07	2018
 <small>Gran Área Regional de la Amazonia</small>				

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA
--------------------------	---------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000286 200001225
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de sodio).			
	Requisitos Físicoquímicos	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		
			Mínimo	Máximo	
		pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5	
		Proteína, % en fracción en masa en base seca	3,0	-	
		Humedad, en %	-	10,0	
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos Físicoquímicos Galletas sin relleno – Tabla 1-NTC 1241			
	Requisito	n	m	M	c
	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	5000	1
	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0
	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisitos Nutricionales	Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2				
Otras características del producto	No Aplica				
Contenido	El color, sabor y aroma debe ser el característico de las galletas y su textura deberá ser crocante.				
Requisitos Normativos	SAP 200000286 Galleta caja x 200 gramos SAP 200001225 Galleta Navidad Caja x 400 Gramos				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000286 caja x 24 unidades de 200 gramos SAP 200001225 caja x 24 unidades de 400 gramos
---------------------------	---------------------------	--

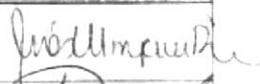
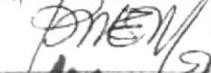
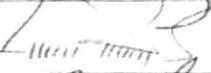
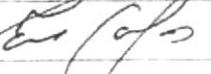
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unidad de abastecimiento</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
 <small>Agencia Logística y Abastecimiento de la Defensa</small>				

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable expedido por el Ente Territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Las galletas deben tener: Envoltura: BOPP Bioseal TSI 15 µ + BOPP Bioalumin WVHS 15m Bandeja: Bandeja termoformada en polipropileno translúcido calibre 0.4. Plegadiza: Caja full color con brillo UV. Empaque: Cartón corrugado de pared sencilla.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 5 meses contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
--	--

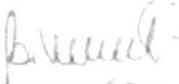
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019
--	--------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

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

Producto/Nombre		GALLETA TIPO LECHE													
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	5203													
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA													
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano													
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>5.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>20. máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Centíase (%)</td> <td>3.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.5 - 5.5</td> </tr> </tbody> </table>		Componente	Valor	Humedad (%)	5.0 máximo	Grasa (%)	20. máximo	Proteína (%)	2.0 mínimo	Centíase (%)	3.0 máximo	pH	4.5 - 5.5
	Componente	Valor													
	Humedad (%)	5.0 máximo													
	Grasa (%)	20. máximo													
	Proteína (%)	2.0 mínimo													
	Centíase (%)	3.0 máximo													
pH	4.5 - 5.5														
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales N.M.P</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	valores	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	10 000	Recuento de coliformes totales N.M.P	11	Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100	Recuento de E. Coli/g	Negativa	
Requisitos	valores														
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	10 000														
Recuento de coliformes totales N.M.P	11														
Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100														
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100														
Recuento de E. Coli/g	Negativa														
Requisitos Nutricionales	No aplica														
Otras características del producto	No aplica														
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas														
Requisitos Normativos	No aplica														
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El paquete con 18 unidades mínimo de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos													
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud													
	Empaque	Las galletas se deben estar empaçadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.													
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005 Res. Min Protección Social 333 de 2011.													
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empaçado													
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) expedido por el INVIMA														
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016													

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	18/05/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Angela Bibiana Peña	18/05/2016	
	Coord. Grupo Industrial encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	18/05/2016	
	Director Contratación	C. C. Roberto Carlos Ruz Gomez	18/05/2016	
Aprobó	Subdirector General encargado de las funciones de la Dirección General	C. N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	18/05/2016	

GOMAS CON RECUBRIMIENTO CONFITADO

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS		
	CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
	F01-PGN-503	3	NOVIEMBRE de 2015		
Producto/Nombre		GOMAS CON RECUBRIMIENTO CONFITADO			
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	37688			
	Clasificación	Caramelo			
	Descripción del Producto	Goma masticable dulce sabor frutal			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, Agua, Almidón o jarabe de Maíz, Bicarbonato de Sodio o Lactato de sodio, Acido Citrico E-330, Saborizantes Artificiales y Colorantes Artificiales			
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No aplica			
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	No aplica			
	Contenido	El producto debe tener un peso de 90 g neto mínimo.			
	Requisitos Normativos	No aplica			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empaquetado en bolsa por 90 gramos mínimo y embalado en Caja por 12 Bolsas mínimo.			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de BOPP + CPP ó (BOPP + EOPP) y embalado en caja de carton corrugado.			
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2015 Res. Min Protección Social 333 de 2011.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 10 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaquetado.			
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.				
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			JULIO DE 2016		

LECHE CONDENSADA AZUCARADA

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

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE CONDENSADA AZUCARADA
--------------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000400 / 200001433
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Se permiten los siguientes ingredientes: Leche, leche en polvo, crema de leche, azúcares, fruta o concentrado de fruta, y cloruro de sodio aprobados por la legislación nacional vigente. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																												
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Valores</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea % m/m</td> <td style="text-align: center;">8,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos % m/m</td> <td style="text-align: center;">20,0</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30,0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Requisitos físicoquímicos <u>leche condensada azucarada Entera</u> – Resolución 2310 de 1986</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Valores</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea % m/m</td> <td style="text-align: center;">4,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos % m/m</td> <td style="text-align: center;">20,0</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30,0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Requisitos físicoquímicos <u>leche condensada semidescremada</u> – Resolución 2310 de 1986</p>	REQUISITO	Valores		Mínimo	Máximo	Materia grasa láctea % m/m	8,0		Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	—	Humedad % m/m		30,0	REQUISITO	Valores		Mínimo	Máximo	Materia grasa láctea % m/m	4,0		Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	—	Humedad % m/m		30,0
	REQUISITO	Valores																												
		Mínimo	Máximo																											
Materia grasa láctea % m/m	8,0																													
Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	—																												
Humedad % m/m		30,0																												
REQUISITO	Valores																													
	Mínimo	Máximo																												
Materia grasa láctea % m/m	4,0																													
Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	—																												
Humedad % m/m		30,0																												
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																													
Requisitos Nutricionales	No Aplica																													
Otras características del producto	Los aditivos, edulcorantes, estabilizantes, saborizantes, conservantes, deben cumplir con los requisitos establecidos en la Normatividad nacional vigente.																													

PM

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha: 12	07	2018
		 <p><small>Grupo Social y Ambiental del Gobierno</small></p>		

EMPAQUE Y ROTULADO	Contenido	<p>El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar Su color debe ser blanco o crema claro. El olor y el sabor deben ser característicos del producto. La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la láctea</p> <p>SAP 200000400 Lata por 100 gr Peso Neto / Bolsa doy pack con tapa rosca x 100 gr. Peso neto SAP 200001433 Lata por 400 gr Peso Neto Bolsa doy pack con tapa rosca x 400 gr. Peso neto</p>
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 879. Resolución del Min Protección Social 02310/1986. Decreto 616/2006 en cuanto al producto ya que su base es la Leche. Resolución 2674 de 2013.
	Presentación del Producto	SAP 200000400 / 200001433 Paca x 24 unidades o 28 latas.

EMPAQUE Y ROTULADO	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200000400 / 200001433 El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase debe ser full open o sistema abre fácil. Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Para el producto en galón se requiere con una vida útil mínima de 3 meses a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado.
	CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	Registro Permiso o Notificación Sanitaria. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de lácteos.

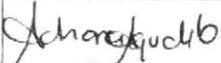
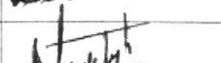
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2020
--	---------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial

ad

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

2	N/A
3	De la ficha con código SIC 8661. Versión anterior
4	De la ficha con código SIC 8661. Se retira requisito de Norma NTC 512-1
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 879 "PRODUCTOS LÁCTEOS LECHE CONDENSADA AZUCARADA. (CONCENTRADA)" Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos.
6	Se incluye código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador
7	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira del nombre de la FTP la descripción entera, ya que se adicionan parámetros para leche condensada azucarada semidescremada, se retirara código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. La clasificación se cambia de derivado lácteo a Lácteos según clasificación SAP, se adiciona la presentación de 400 gramo, se cambia la descripción del producto basado en Resolución 2310 de 1986, se adicionan ingredientes basado en Normatividad nacional vigente, los requisitos fisicoquímicos se cambian basados en la Resolución 2310 de 1986 y se adiciona tabla para leche condensada azucarada semidescremada, los requisitos microbiológicos se ajustan a establecidos en la Resolución 2310 de 1986. Se adicionan otras características del producto, en contenido, presentación del producto y empaque se ajusta información a nuevas presentaciones. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	10. Sep. 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	5 sep. 10 - 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10 - Sep - 20	

LECHONA ENLATADA

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12 / 07 / 2018	
		 <small>Grupo Logístico y Empresarial de la Defensa</small>	

PRODUCTO / NOMBRE	LECHONA ENLATADA
--------------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000411 200000412
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto típico elaborado a partir de la carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa, condimentos y especias														
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Componentes</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">55 - 65%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sólidos Totales (%)</td> <td style="text-align: center;">35- 45 %</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Cenizas (%)</td> <td style="text-align: center;">1.5 - 1.8 %</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grasa (%)</td> <td style="text-align: center;">5.5 % - 11.5 %</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">12 - 18 %</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">15 - 20 %</td> </tr> </tbody> </table>	Componentes	Valor	Humedad (%)	55 - 65%	Sólidos Totales (%)	35- 45 %	Cenizas (%)	1.5 - 1.8 %	Grasa (%)	5.5 % - 11.5 %	Proteína (%)	12 - 18 %	Carbohidratos (%)	15 - 20 %
	Componentes	Valor														
	Humedad (%)	55 - 65%														
	Sólidos Totales (%)	35- 45 %														
	Cenizas (%)	1.5 - 1.8 %														
	Grasa (%)	5.5 % - 11.5 %														
Proteína (%)	12 - 18 %															
Carbohidratos (%)	15 - 20 %															
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con esterilidad comercial satisfactoria															
Requisitos Nutricionales	N/A															
Otras características del producto	El producto debe ser envasado en recipiente herméticamente cerrado y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad del producto															
Contenido	200000411 lata x 170 gramos. 200000412 lata x 270 gramos.															
Requisitos Normativos	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Resolución 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015, Decreto 60 de 2002															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja en cartón corrugado por 24 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

PM

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

		Se debe almacenar en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos del calor y fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que pueden generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2010.
	Vida Útil	Mínima de 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

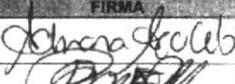
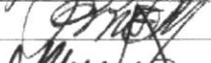
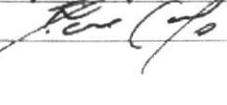
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de inspección sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Favorable o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria Vigente. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2020
--	---------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	<p>Ajuste en el formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC debido a que no son utilizados en la entidad.</p> <p>Se adiciona el código SAP 20000411 correspondiente a la presentación de 170 g.</p> <p>Se modifican los requisitos microbiológicos del producto, al ser un producto enlatado debe cumplir con esterilidad comercial satisfactoria</p> <p>Dentro de los requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud (Productos cárnicos procesados), Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Protección Social (Reglamento técnico del proceso térmico que deben cumplir los alimentos envasados herméticamente de baja acidez o acidificados) y Resolución 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social (Reglamento técnico que tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano), se modifican los requisitos microbiológicos basados en NTC 4433. Se adiciona el cumplimiento del Decreto 60 de 2002.</p> <p>Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información.</p> <p>Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente.</p> <p>Se modifica la vida útil de 24 meses a mínimo 18 meses contados a partir de su fabricación.</p>

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept 10-2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	10. Sept 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep 10 - 2020	
Aprueba	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

MANI

PRODUCTO / NOMBRE		MANI												
REQUISITOS GENERALES	Código	200001672 200001165												
	Clasificación	Deshidratados												
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo.												
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maní tostado frito y salado												
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, en una muestra de paquete o unidad de consumo:												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificación</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6.5- 6.8</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>1,5 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>48 Mínimo</td> </tr> </tbody> </table>	Especificación	Valor	pH	6.5- 6.8	Humedad	1,5 Máximo	Grasa	48 Mínimo				
		Especificación	Valor											
		pH	6.5- 6.8											
	Humedad	1,5 Máximo												
	Grasa	48 Mínimo												
El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Microorganismos UFC /g</td> <td>10000 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC /g</td> <td>100 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>10 Máximo</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis	Valor	Microorganismos UFC /g	10000 Máximo	Mohos y Levaduras UFC /g	100 Máximo	Coliformes Totales NMP/g	<10	Coliformes Fecales /g	<3	Salmonella/25g	Negativo	Aflatoxinas	10 Máximo
Análisis	Valor													
Microorganismos UFC /g	10000 Máximo													
Mohos y Levaduras UFC /g	100 Máximo													
Coliformes Totales NMP/g	<10													
Coliformes Fecales /g	<3													
Salmonella/25g	Negativo													
Aflatoxinas	10 Máximo													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos													
Contenido	SAP 200001672 Maní salado x 40 gramos SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gramos													
Requisitos Normativos	NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacaahuete)													
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja x 24 unidades												
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV). Expedido por el Ente territorial de salud.												
	Empaque	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente												

RML

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005 Res. Min. Protección Social 333 de 2011
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaçado.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	<p>Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad</p> <p>Se elimina código SIC donde se menciona</p> <p>Se adiciona Código SAP, ya que no se tenía en anterior Ficha Técnica</p> <p>Se cambia Clasificación de producto de "Pasabocas" a "Deshidratados", según clasificación SAP actual.</p> <p>Se cambia descripción de producto basado en Normatividad de: "Mani tostado frito y salado" a "Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El mani para confitería es aquél que está destinado al consumo directo".</p> <p>En otras características se adiciona "El mani deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos".</p> <p>En Contenido se define las características de cada uno de los Códigos SAP</p> <p>En Normatividad se cambia de "No Aplica" a "NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Mani (cacahuete)"</p> <p>En presentación del producto se cambia "El producto debe tener un peso neto mínimo de 50 gramos" a "Caja x 24 unidades" Basado en los requerimientos de los nuevos códigos SAP.</p> <p>Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitana del producto (vigente)</p> <p>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).</p>
3	Se adiciona código SAP 200001165 Mani Pasabocas Sal * 200 gramos

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	1 Nov. 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01 /19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

MASMELOS

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Nuestros Puercos</small></p>	TITULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07
			 <p><small>Seguro, Sólido y Eficiente en la Defensa</small></p>	

PRODUCTO / NOMBRE	MASMELOS
--------------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002092
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.																														
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisitos</th> <th>Minimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % en fracción de masa en base seca</td> <td>12</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca</td> <td></td> <td>38</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Requisitos físicoquímicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592</p>	Requisitos	Minimo	Máximo	Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18	Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38																					
	Requisitos	Minimo	Máximo																													
	Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18																													
	Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38																													
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center; font-size: x-small;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>5 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes en Placa UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 3</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Determinación de Escherichia coli UFC/g</td> <td>3</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: x-small;">Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	500	5 000	1	Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0	Determinación de Escherichia coli UFC/g	3	Ausente	-	0	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<10	-	0
	Requisito	n	m	M	c																											
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	500	5 000	1																												
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0																												
Determinación de Escherichia coli UFC/g	3	Ausente	-	0																												
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1																												
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<10	-	0																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																															
Otras características del producto	Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.																															
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 70 gr neto mínimo.																															
Requisitos Normativos	NTC 5592, Resolución 2674 de 2013.																															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas.
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe

Handwritten signature

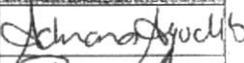
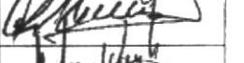
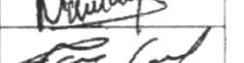
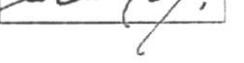
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07
				

	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Transparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	SEPTIEMBRE DE 2019
----------------------------------	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Caramelo" a "Confitería". Se cambia la descripción del producto basado en la NTC: 5592, se adicionan requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos basados en información extraída de la NTC 5592. Se agregan condiciones otras características "Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 Sep 2020	
	Subdirector General de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	5cp 10-2020	
Aprobo	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestra Fuerza</small>		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		Código: PA-FO-75		
TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 1 de 3			
		Fecha:	12	07	2018	

PRODUCTO / NOMBRE	MERMELADA DE FRUTAS
--------------------------	----------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000470 / 200001067 / 200002094
	Clasificación	Almibares
	Descripción del Producto	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.

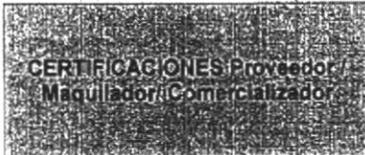
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos permitidos.																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="657 913 1274 1029"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C</td> <td>60</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>-</td> <td>3,4</td> </tr> <tr> <td>% de acidez (como ácido cítrico)</td> <td>0,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos fisicoquímicos para mermeladas - Resolución 3929 de 2013. Tabla No 20	Parámetro	Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	60	-	pH a 20°C	-	3,4	% de acidez (como ácido cítrico)	0,5	-								
	Parámetro	Mínimo	Máximo																			
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	60	-																			
	pH a 20°C	-	3,4																			
% de acidez (como ácido cítrico)	0,5	-																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="706 1102 1242 1312"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>30</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductoras</i>, UFC/g</td> <td>< 10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td>< 10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>< 10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para mermeladas - NTC 285 Tabla 3	Requisitos	Mínimo	Máximo	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	10	100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	30	300	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductoras</i> , UFC/g	< 10	-	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	< 10	10	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	< 10	-	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	0	-
Requisitos	Mínimo	Máximo																				
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	10	100																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	30	300																				
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductoras</i> , UFC/g	< 10	-																				
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	< 10	10																				
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	< 10	-																				
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	0	-																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	<table border="1" data-bbox="690 1396 1258 1564"> <thead> <tr> <th>Fruta</th> <th>% en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Cítrico, maracuyá, curaba, ciruela Claudia, guanábana, gulupa</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Tamando, granadilla</td> <td>6,0</td> </tr> </tbody> </table> Contenidos mínimos de fruta en mermeladas - Resolución 3929 de 2013. Tabla No 21 El producto debe ser entregado sabores surtidos. El producto debe ser libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecten la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar	Fruta	% en masa	Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.	40	Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva	30	Cítrico, maracuyá, curaba, ciruela Claudia, guanábana, gulupa	20	Tamando, granadilla	6,0											
Fruta	% en masa																					
Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.	40																					
Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva	30																					
Cítrico, maracuyá, curaba, ciruela Claudia, guanábana, gulupa	20																					
Tamando, granadilla	6,0																					

[Handwritten signature]

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

		uniformemente distribuidos. El producto debe tener consistencia gelatinosa El producto debe ser uniforme y característico de la fruta procesada.
	Contenido	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 3929/2013, NTC 285 (última actualización), Resolución 2674 de 2013.

	Presentación del Producto	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Envase en bolsa flexible con válvula dosificadora (Doy pack).
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaçado.

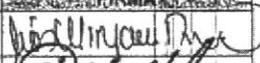
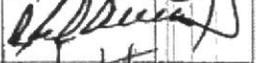
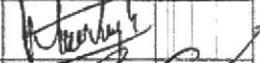
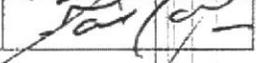
	<ul style="list-style-type: none"> Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los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

	JUNIO DE 2020
---	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 285 ESTABLECE LOS REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS MERMELADAS Y LAS JALEAS DE FRUTAS. Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.

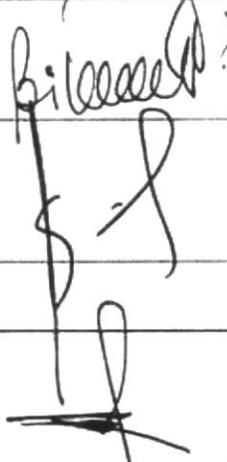
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 3 de 3
		Fecha:	12	07
 <small>Unión Solidaria y Eficiente de la Defensa</small>				

3	<p>En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.</p>														
4	<p>se ajustan los requerimientos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 285. se retiran los siguientes:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Especificación</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Valor</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">pH a 20°C</td> <td style="text-align: center;">2.5</td> <td style="text-align: center;">3.5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">°Brix</td> <td style="text-align: center;">58</td> <td style="text-align: center;">65</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">0.50</td> </tr> </tbody> </table>	Especificación	Valor		Mínimo	Máximo	pH a 20°C	2.5	3.5	°Brix	58	65	% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.50	
Especificación	Valor														
	Mínimo	Máximo													
pH a 20°C	2.5	3.5													
°Brix	58	65													
% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.50														
4	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SFC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente. La descripción del producto se cambia basado en Resolución 3939 de 2013. Los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se actualizan a partir de información Resolución 3929 de 2013 y NTC 285 (Quinta actualización), adicionando referencia de la información.</p> <p>Otras características del producto se incluyen requisitos de producto en Resolución 3929 de 2013.</p> <p>Se actualiza información en certificaciones al proveedor; se adiciona * Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)</p> <p>* Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento</p>														

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	17 JUN 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Meo	17 JUN 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Díaz	17 JUN 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	17 JUN 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pinada	17 JUN 2020	

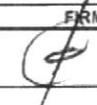
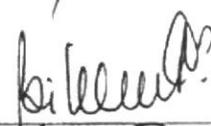
MEZCLA PARA BUÑUELO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN											
	SUBPROCESO												
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES												
	TÍTULO												
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS													
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1									
	F01-PGN-001	3	NOVIEMBRE de 2015										
Producto/Nombre		MEZCLA PARA BUÑUELO											
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	21114											
	Clasificación	No Aplica											
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la mezcla de panela y almidón.											
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón (maíz, yuca, modificado de yuca), azúcar, dextrosa, sal, leudante (bicarbonato de sodio)											
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td> <td style="text-align: center;">6.0-6.8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">13 máximo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Densidad aparente</td> <td style="text-align: center;">0.5-0.55</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Valor	pH	6.0-6.8	Humedad (%)	13 máximo	Densidad aparente	0.5-0.55
	Parámetro	Valor											
	pH	6.0-6.8											
	Humedad (%)	13 máximo											
	Densidad aparente	0.5-0.55											
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Mesofilos aerobios, U.F.C/g</td> <td style="text-align: center;">20 000 máximo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Mohos y levaduras U.F.C/g</td> <td style="text-align: center;">3000 máximo</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Valor	Mesofilos aerobios, U.F.C/g	20 000 máximo	Mohos y levaduras U.F.C/g	3000 máximo		
Parámetro	Valor												
Mesofilos aerobios, U.F.C/g	20 000 máximo												
Mohos y levaduras U.F.C/g	3000 máximo												
Requisitos Nutricionales	No aplica												
Otras características del producto	No aplica												
Contenido	El producto debe tener un peso de 300 g. mínimo.												
Requisitos Normativos	No aplica												
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja Corrugada 20 plegadizas X 300 g											
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.											
	Empaque	El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polyfilm viscoso y rempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos.											
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.											
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dieciocho (18) meses.											
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV), expedido por la autoridad sanitaria.												
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			JULIO DE 2016										

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS			
1	Versión final			
Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Alborno Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elián Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDOS

Producto/Nombre:		MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDOS																
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	33233																
	Clasificación	Pasabocas																
	Descripción del Producto	Mezcla de pasabocas fritos tales como papa, plátanos, expandidos de trigo, arepas y chocarrón																
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	*Plátano y Papas Seleccionadas, Harina de Trigo, Almidón de Yuca y/o Papa, Aceite Vegetal, Sal Bicarbonato de Sodio, Sabor Artificial a tocino *Papas y plátanos seleccionados, piel de cerdo deshidratada, aceite vegetal (oleína de palma) *Plátano y Papas Seleccionadas, Harina de Trigo, Almidón de Yuca y/o Papa, Aceite Vegetal, Sal Bicarbonato de Sodio, Sabor Artificial a rancharo BB. *Papas y plátanos seleccionados, piel de cerdo deshidratada, aceite vegetal (oleína de palma), sal y sabor artificial a limón																
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Componente</th> <th style="text-align: left;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías</td> <td>152</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (%)</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Gras saturada (%)</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Azúcares (%)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Valor	Calorías	152	Grasa total (%)	12	Gras saturada (%)	28	Sodio (mg)	9	Carbohidratos (%)	6	Azúcares (%)	0	Proteína (%)	1
	Componente	Valor																
	Calorías	152																
	Grasa total (%)	12																
	Gras saturada (%)	28																
	Sodio (mg)	9																
	Carbohidratos (%)	6																
Azúcares (%)	0																	
Proteína (%)	1																	
Requisitos Microbiológicos	No aplica																	
Requisitos Nutricionales	No aplica																	
Otras características del producto	No aplica																	
Contenido	El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 115 gramos																	
Requisitos Normativos	No aplica																	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en caja por 20 paquetes.																
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.																
	Empaque	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP Metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente																
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005- Res. Min Protección Social 333 de 2011.																
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado																
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA																	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016																

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS			
1	Versión Inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

NATILLA

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION			
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CONDICION	VERSION	FECHA VERSION	Pag. 1 de 1	
	F01-PGM-S03	3	NOVIEMBRE de 2015		
Producto/Nombre		NATILLA			
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	28448			
	Clasificación	No Aplica			
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la mezcla de panela y almidón.			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Panela en Polvo (61%), almidón de maíz (contiene sulfito).			
	Requisitos Físicoquímicos	Requisito	Minimo	Máximo	
		Almidón	37	41	
		Humedad % m/m	3	5	
		Densidad	0.6	0.8	
	Requisitos Microbiológicos	Parámetro	Valor		
		Mesofilos aerobios U.F.C/g	1.000.000 máximo		
Coliformes U.F.C/g		1.100 máximo			
Levaduras U.F.C/g	10.000 máximo				
Requisitos Nutricionales	No aplica				
Otras características del producto	No aplica				
Contenido	El producto debe tener un peso de 300 g mínimo				
Requisitos Normativos	No aplica				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja Corrugada 20 plegadizas X 300 g. mínimo			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polífilm viscoso y homopacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos.			
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Res. Min Protección Social 333 de 2011.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dieciocho (18) meses			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV), expedido por la autoridad sanitaria				
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			JULIO DE 2016		

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION		DESCRIPCION DE CAMBIOS		
1	Modificación			
Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

NECTAR DE FRUTA

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO													
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TÍTULO</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Código: PA-FO-75</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</td> <td style="text-align: center;">Versión No. 00</td> <td style="text-align: center;">Página 1 de 3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fecha:</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">07</td> <td style="text-align: center;">2018</td> </tr> </table>	TÍTULO		Código: PA-FO-75		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 1 de 3	Fecha:	12	07	2018
TÍTULO		Código: PA-FO-75											
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 1 de 3										
Fecha:	12	07	2018										

PRODUCTO / NOMBRE	NECTAR DE FRUTA
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001224 SAP 200001123
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Producto sin fermentar, elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta, concentrados o no, clarificados o no, o la mezcla de estos, adionado de agua, aditivos permitidos, con adición de azúcares, miel, jarabes, edulcorantes calóricos o no calóricos, o una mezcla de éstos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Deberá contener como mínimo los siguientes ingredientes: Agua, azúcar fructosa, estabilizante (pectina), reguladores de acidez (ácido málico, fosfato tricálcico), sabores idénticos a los naturales, antioxidante (ácido ascórbico), edulcorante artificial (sucralosa, acesulfame K) Según el sabor se adiciona: Variedad Manzana : pulpa de manzana concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV). Variedad Durazno : pulpa de durazno concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV).																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="2">Parámetros</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)</td> <td style="text-align: center;">10.0</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C</td> <td style="text-align: center;">2.5</td> <td style="text-align: center;">4.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %</td> <td style="text-align: center;">0.2</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de CO₂ en mg/l</td> <td style="text-align: center;">1.0</td> <td style="text-align: center;">4.0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">* No se aplica a productos edulcorados por sustitución total o parcial de azúcar.</p> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos Nectares de fruta, Tabla 3-NTC 5468</p>				Requisitos	Parámetros		Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	10.0	-	pH a 20 °C	2.5	4.0	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0.2	-	Contenido de CO ₂ en mg/l	1.0	4.0																			
	Requisitos	Parámetros																																							
		Mínimo	Máximo																																						
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	10.0	-																																						
	pH a 20 °C	2.5	4.0																																						
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0.2	-																																							
Contenido de CO ₂ en mg/l	1.0	4.0																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Producto</th> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="4">Parámetros</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Nectares de fruta pasteurizados</td> <td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Clostridium sulfite reductores UFC/g o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli UFC/g o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Nectares de frutas sometidos a proceso de esterilidad comercial</td> <td>Microorganismos aerobios y anaerobios/ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Prueba de esterilidad comercial satisfactoria</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos Nectares de fruta, Tabla 9-NTC 5468</p>				Producto	Requisitos	Parámetros				n	m	M	c	Nectares de fruta pasteurizados	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	100	300	1	Recuento de Clostridium sulfite reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0	Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	10	100	1	Nectares de frutas sometidos a proceso de esterilidad comercial	Microorganismos aerobios y anaerobios/ml	5	Prueba de esterilidad comercial satisfactoria		
Producto	Requisitos	Parámetros																																							
		n	m	M	c																																				
Nectares de fruta pasteurizados	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	100	300	1																																				
	Recuento de Clostridium sulfite reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0																																				
	Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0																																				
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	10	100	1																																				
Nectares de frutas sometidos a proceso de esterilidad comercial	Microorganismos aerobios y anaerobios/ml	5	Prueba de esterilidad comercial satisfactoria																																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	El producto debe ser pasteurizado. Los néctares de fruta deben tener el color, aroma y sabor característicos del jugo (zumo) o pulpa de fruta, acorde a la fruta que procedan.																																								

[Handwritten signature]

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

	jugo (zumo) o pulpa, concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos Cumplir con los requisitos establecidos en la Res Min. Salud. 7992 / 1991.
--	---

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Código SAP 200001224 Envase de cartón laminado con PE y aluminio con tapa. Código SAP 200001123 Envase tetrapack con pitillo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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	Código SAP 200001224 Caja x 12 unidades de 1000ml. Código SAP 200001123 Caja x 27 unidades de 200 ml.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

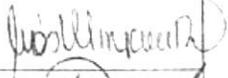
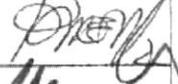
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
--	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se incluye código SAP. Se retiran los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP actualizados. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Bebidas sabores surtidos" a "Jugos". Se cambia la descripción del producto basado en la descripción dada en NTC 5468. Se actualiza información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos datos extraídos de NTC 5468 (Última

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>El primer paso de nosotros es su función</small>	TITULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07
 <small>Grupo Técnico y Operativo de la Defensa</small>				

Actualización). El contenido y presentación del producto se cambia basado en los requerimientos del mercado Se reduce la exigencia de fecha en vida útil, de 12 meses a 10 meses a partir de la fecha de fabricación Se adiciona requisito en certificaciones: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

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

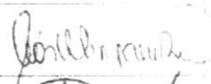
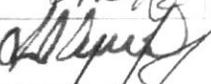
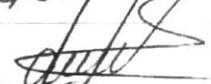
PAPAS FRITAS EN PAQUETE

PRODUCTO / NOMBRE	PAPAS FRITAS EN PAQUETE	
REQUISITOS GENERALES	Código	200000893 200001036
	Clasificación	PASABOCAS
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papas, aceite vegetal y sal.
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos Pollo, limón, Natural, BBQ.
	Contenido	SAP 200000893 El producto debe tener un peso Neto mínimo de 25gr SAP 200001036 El producto debe contener un peso neto mínimo de 115gr
REQUISITOS Normativos	NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 -Grasas y aceites comestibles para fritura industrial	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en caja por 20 paquetes
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud
	Empaque	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado y asegure su higiene y buena conservación, que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 4 meses contados a partir de la fecha de entrega
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) expedido por el INVIMA	

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MAYO DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS			
1	Version Inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Ines Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2019	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAY 2019	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Operaciones	Coronel (RA) Eduardo Rodriguez Duran	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Contratacion	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21 MAY 2019	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21 MAY 2019	

POLLO EN SALSA ENLATADO

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES — LA UNIÓN DE FUERZAS FUERZA —</p>	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
	Fecha:	12	07
			 <p>Estado Social y Comandante de la Región</p>

PRODUCTO: NOMBRE	POLLO EN SALSA ENLATADO
-------------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000592
	Clasificación	POLLO ENLATADO
Descripción del Producto	<p>El Producto Carne de Pollo en salsa está elaborado a base de carne magra de aves (pollo) la cual proviene de animales sanos que han sido declarados aptos para consumo humano.</p> <p>El Pollo en salsa se encuentra envasado en un medio líquido de conserva, el cual es un medio líquido de cobertura elaborado con condimentos naturales y con las especies permitidas, como salsa de tomate, o cualquier otro medio adecuado. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.</p>	

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Carne de pollo, Agua, Sal, Especies, Polí fosfato de Sodio (Modificador de pH).						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">COMPONENTE</th> <th style="text-align: center;">VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Actividad de Agua (Aw)</td> <td style="text-align: center;">> 0,85</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td> <td style="text-align: center;">> 4,6 - 6 máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Requisitos Resolución 2195 de 2010 – Alimentos de baja acidez.</p>	COMPONENTE	VALORES	Actividad de Agua (Aw)	> 0,85	pH	> 4,6 - 6 máximo
	COMPONENTE	VALORES						
	Actividad de Agua (Aw)	> 0,85						
	pH	> 4,6 - 6 máximo						
	Requisitos Microbiológicos	La prueba de esterilidad comercial debe ser satisfactoria.						
	Requisitos Nutricionales	No Aplica						
Otras características del producto	No Aplica							
Contenido	Peso Neto 180 gramos mínimos.							
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 2195 de 2010, NTC 4433							

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se debe embalar por 24 en caja de cartón corrugado.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedida por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Envase cilíndrico y fondo redondo de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio. Los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la resolución 4142 de 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto.
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínimo 12 meses de vida útil contados a partir de la fecha de fabricación. El

[Handwritten Signature]

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

	producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria Vigente. Certificación HACCP Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO 2019
--	------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																				
1	Versión Inicial.																				
2	Ajuste a formato Versión 2, GP1000:2004																				
3	Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica: NTC 512-1																				
4	Se incluye requisitos de Proveedor (ISO 9001, ISO 14001).																				
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP y Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se retiran certificaciones ISO 9001 e ISO 14001, por modelo de contratación.																				
6	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se dejó el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha, técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquillador. Se retira requisito: (O), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Se retira cuadro de análisis microbiológico dado que debe darse cumplimiento a la NTC 4433. Se retira de certificaciones "Certificación Expedida por INVIMA."																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prueba de esterilidad comercial</td> <td>Satisfactorio</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos aerobios mesófilos</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos anaerobios mesófilos</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos aerobios Termófilos</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos anaerobios Termófilos</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS	RESULTADO	Prueba de esterilidad comercial	Satisfactorio	Microorganismos aerobios mesófilos	Negativo	Microorganismos anaerobios mesófilos	Negativo	Microorganismos aerobios Termófilos	Negativo	Microorganismos anaerobios Termófilos	Negativo								
PARAMETROS	RESULTADO																				
Prueba de esterilidad comercial	Satisfactorio																				
Microorganismos aerobios mesófilos	Negativo																				
Microorganismos anaerobios mesófilos	Negativo																				
Microorganismos aerobios Termófilos	Negativo																				
Microorganismos anaerobios Termófilos	Negativo																				
7	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 VERSION 00, Se retira código SIC, Se cambia clasificación "Producto cárnico procesado" por "POLLO ENLATADO" según clasificación código SAP, Se actualizan requisitos fisicoquímicos basados en Resolución 2195 de 2010 así: <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>79.8 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>13.5 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>2.3 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>1.2 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%)</td> <td>1.2 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.6 máximo</td> </tr> </tbody> </table> por <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Actividad de Agua (Aw)</td> <td>> 0,85</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>> 4,6 - 6 maximo</td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTE	VALORES	Humedad (%)	79.8 Mínimo	Proteína (%)	13.5 Mínimo	Carbohidratos (%)	2.3 Mínimo	Grasa (%)	1.2 Mínimo	Cenizas (%)	1.2 Mínimo	pH	4.6 máximo	COMPONENTE	VALORES	Actividad de Agua (Aw)	> 0,85	pH	> 4,6 - 6 maximo
COMPONENTE	VALORES																				
Humedad (%)	79.8 Mínimo																				
Proteína (%)	13.5 Mínimo																				
Carbohidratos (%)	2.3 Mínimo																				
Grasa (%)	1.2 Mínimo																				
Cenizas (%)	1.2 Mínimo																				
pH	4.6 máximo																				
COMPONENTE	VALORES																				
Actividad de Agua (Aw)	> 0,85																				
pH	> 4,6 - 6 maximo																				
	Se actualiza normatividad Resolución 2674 de 2013, y se retira Decreto 3075, se adiciona requisitos de Decreto 1500 de 2007, Resolución 2195 de 2010. Se adiciona en condiciones de transporte Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Empaque. Se generaliza información de empaque cambiando "El producto debe ser envasado en un recipiente metálico de hojalata en acero 208*211*208 o aluminio 211*208, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase																				

[Handwritten signature]

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes</p>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			 <p>Directorio General y Corporativo de la Logística</p>
		Versión No. 00		Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07	

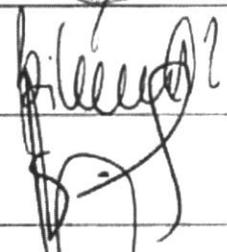
puede ser litografiado o presentar etiqueta" por "Envase cilíndrico y fondo redondo de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio. Los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la resolución 4142 de 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto". Se incluye requisitos de certificaciones: Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada.

8. Se incluye en certificaciones registro, permiso o notificación sanitaria vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10 - 2020	<i>[Signature]</i>
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10 - 2020	<i>[Signature]</i>
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 Sept 2020	<i>[Signature]</i>
	Subdirector General de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep. 16 - 2020	<i>[Signature]</i>
Aprobo	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	<i>[Signature]</i>

PONQUE CASERO

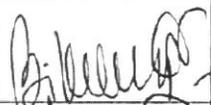
Producto/Nombre		PONQUE CASERO											
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	7292											
	Clasificación	Panadería											
	Descripción del Producto	Producto tipo ponqué, elaborado con batido de harina de trigo fermentado con la superficie superior convexa o lisa, decorado o no, cubierto o no, horneado, enfriado, rebanado y envuelto.											
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, grasa vegetal comestible, agua, glicerol, suero de leche, almidón de maíz, sorbitol, emulsificantes (mono y diglicéridos, lecitina de soya), leudante (polvo de hornear), sal refinada, conservantes (propanato de calcio, ácido sórbico), goma vegetal (xantana), sabores artificiales (vainilla, crema, leche).											
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica											
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos:</td> <td>Mínimo 500 Máx. 2 OX UFC</td> </tr> <tr> <td>N.M.P. Coliformes Totales:</td> <td>Mínimo 11 Máx. 40 UFC</td> </tr> <tr> <td>N.M.P. Coliformes Fecales:</td> <td>Mínimo <3</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras:</td> <td>Mínimo 10 Máx. 100 UFC</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	Mesófilos:	Mínimo 500 Máx. 2 OX UFC	N.M.P. Coliformes Totales:	Mínimo 11 Máx. 40 UFC	N.M.P. Coliformes Fecales:	Mínimo <3	Mohos y levaduras:	Mínimo 10 Máx. 100 UFC	
	Parámetro	Valor											
	Mesófilos:	Mínimo 500 Máx. 2 OX UFC											
	N.M.P. Coliformes Totales:	Mínimo 11 Máx. 40 UFC											
	N.M.P. Coliformes Fecales:	Mínimo <3											
Mohos y levaduras:	Mínimo 10 Máx. 100 UFC												
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>VALOR MÍNIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>3.3</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALOR MÍNIMO	Grasa Total (g)	3.3	Sodio (mg)	5	Carbohidratos totales (g)	10	Proteína (g)	2	Calorías	100
REQUISITO	VALOR MÍNIMO												
Grasa Total (g)	3.3												
Sodio (mg)	5												
Carbohidratos totales (g)	10												
Proteína (g)	2												
Calorías	100												
Otras características del producto	Color caramelo brillante, olor a dulce de leche, sabor a dulce lácteo y coco con textura blanda.												
Contenido	El producto debe tener un peso de 220 g neto mínimo. Porcionado a seis tajadas.												
Requisitos Normativos	No aplica												
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Unidad por 6 porciones.											
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.											
	Empaque	El producto debe ser empacado película de primer uso de polipropileno biorientada con impresión exterior flexográfica.											
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.											
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 15 días mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de ocho (8) días de empacado.											
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.												
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016											

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS			
1	Version Inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Alborno Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeacion y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C. C. Roberto Carlos Ruz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General encargado de las funciones de la Direccion General	C. N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

QUESO CREMA

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
	CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
		F01-PGN-503	3	NOVIEMBRE de 2015		
Producto/Nombre		QUESO CREMA				
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	37133 37340				
	Clasificación	Derivado Lácteo				
	Descripción del Producto	Queso crema para untar, natural, de textura uniforme esparcible, color crema claro, sabor y olor suave; elaborado a partir del queso fresco y otros ingredientes.				
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche semidescremada higienizada, crema de leche, fermentos lácticos, estabilizante cloruro de calcio, cuajo.				
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisito	Mínimo	Máximo		
		Materia grasa en extracto seco % m/m	44,0			
		Humedad % m/m	-	82,0		
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos	N	m	M	C
		NMP Coliformes fecales / g	3	< 100	-	0
		Hongos y levaduras / g	3	100	500	1
	Estafilococcus coagulasa positiva / g	3	1000	3000	1	
	Salmonella /25 g	3	0	-	0	
Requisitos Nutricionales	No aplica					
Otras características del producto	No aplica					
Contenido	El SIC 37133 el producto debe tener un peso neto de 200 gramos mínimo El SIC 37340 el producto debe tener un peso neto de 380 gramos mínimo					
Requisitos Normativos	Resolución 02310 de 1986 y Resolución 01904 de 1989 del Ministerio de Salud, Resolución 02387 de 1909 del Ministerio de Salud, norma técnica colombiana (NTC) 512 - 1 (cuarta actualización) Rotulado, Norma Técnica Colombiana 750 Productos Lácteos					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El SIC 37133 debe contener en canastilla 60 unidades. El SIC 37340 debe contener en canastilla 40 unidades.				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.				
	Empaque	Vaso y tapa en poliestireno sellado herméticamente con foil, banda de seguridad en PVC termocopiable impresa.				
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Se deberá a solicitud de la Entidad acelarar declaración de la fecha de vencimiento del producto.				
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C); Mínimo 45 días.				
CERTIFICACIONES Proveedor / Mequillador / Comercializador	- Acta de vista sanitaria (VC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA					
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:				JULIO DE 2016		

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS			
1	Versión inicial			
2	Sección de Fomento version 3			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elabora	Ingeniero de Alambros	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisa	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial encargada de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aproba	Subdirector General encargada de las funciones de la Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

REFRESCO CONCENTRADO A BASE DE FRUTA.

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pag. 1 de 1	
	F01-PGM-593	3	NOVIEMBRE de 2015		
Producto/Nombre		REFRESCO CONCENTRADO A BASE DE FRUTA			
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	14855 33458			
	Clasificación	Bebida			
	Descripción del Producto	Refresco liquido elaborado a partir de concentrado de fruta y agua, adicionado de azucar, estabilizantes, acidulantes, colorantes, saborizantes, permitidos. Sometido a tratamiento de pasteurización y posteriormente empaçado herméticamente.			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, azúcar, concentrado de fruta, estabilizantes, acidulantes, conservantes, saborizantes y colorantes permitidos.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, en una muestra de paquete o unidad de consumo:			
		Especificación	Valor		
		pH	4.0 máximo		
		*Brix	10.0 mínimo		
		% de Acidez (Exp. Ac. Citrico anhidro)	0.1 mínimo		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
	Análisis	Valor			
	Microorganismos U.F.C/g	10 000 máximo			
	Mohos y levaduras U.F.C/g	100 máximo			
	Coliformes totales NMP/g	<10			
	Coliformes fecales/g	Negativo			
	Salmonella/25 g	Negativo			
	Aflatoxinas	<4			
Requisitos Nutricionales	No aplica				
Otras características del producto	El producto deberá estar elaborado en lo siguientes sabores: Mora, Mango Fresa, Maracuya, Guayaba, Mandarina, Uva, Frutas Tropicales, Lulo, Guanábana, Naranja - Maracuya, Naranja.				
Contenido	El producto 14855 debe tener un peso neto mínimo de 300 ml El producto 33458 debe tener un peso neto mínimo de 1 litro.				
Requisitos Normativos	No aplica				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto 14855 debe tener 12 o 24 unidades por caja corrugada El producto 33458 debe tener 12 o 24 unidades por caja corrugada.			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El SIC 14855, debe estar envasado en estructura de PET coextrusiones de barrera con fol de aluminio y tapa PEAD o PS. El SIC 33458, debe estar envasado en estructura de PET coextrusiones de barrera con fol de aluminio y tapa PEAD o PS.			
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005 Res. Min Protección Social 333 de 2011.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de envasado.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA				
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016			

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS		DESCRIPCION DE CAMBIOS		
VERSION				
1	Version inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/06/2016	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/06/2016	
	Coordinador de Gestión de Insumos energéticos de las Unidades de la D. General Suministros	Ing. Carlos Elián Ligarreto Avedano	25/06/2016	
	Director Centralización	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/06/2016	
Aprobó	Escudador General encargado de las funciones de la Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	26/06/2016	

Garantía Técnica:

El contratista deberá reponer o cambiar aquellos productos de anchetería, confitería, enlatados y conservados, que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en la aceptación de oferta (contrato) y documentos previos, y que no se encuentren en un estado apto para su consumo, en un término no superior a 8 horas una vez comunicada la eventualidad, quedando los costos que genere esta actuación, a cargo de este.

Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

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

Término Solicitud de Pedido y de Entrega del Suministro:

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