



La seguridad  
es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL  
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



## MEMORANDO

Barranquilla, 14-04-2021

N° 2021140940085713

OL-AYS-14094

PARA:

Diana Carolina Molina Agudelo  
Coordinadora de contratos

DE:

P. D Modesto Mendoza Silgado  
Ingeniero De Alimentos

ASUNTO:

Solicitud Re Apertura Proceso de Selección abreviada subasta  
inversa Electrónica adquisición de fritos y tamales

Por medio del presente me permito solicitar se inicie proceso de Selección abreviada subasta inversa electrónica para la ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

Por valor de Doscientos Veinte Millones de Pesos MCTE (\$ 220.000.000)

Se especifican los siguientes comités:

Comité Jurídico Estructurador ----- P.D Diana Carolina Molina Agudelo

Evaluador ----- P.D Leonar Reales Reales

Comité Técnico Estructurador ----- P.D Modesto Mendoza Silgado.

Evaluador ----- T.D Martha Rodriguez Robles

Comité Económico Estructurador --- P.D Laura Anibal Santana

Evaluador -- T.D Gustavo Gonzales





La seguridad es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL  
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



Supervisor de contrato serán los administradores de los comedores y administrativamente la Lote 1 Técnico de Catering Osvaldo Orozco Sandoval, Lote 2 Técnica de Catering Tatiana Arias.

- Informe Técnico
- Análisis Económico del Sector.
- Basados en el CDP N° 4221 del 19 de enero de 2021 por valor de Doscientos Setenta y Cinco Millones de Pesos MCTE (\$ 220.000.000), Rubro A-05-01-01-002-003 Productos de Molinería, Almidones y Productos Derivados

- 3 Cotizaciones.
- Soporte SAP

Cordialmente,

Modesto  
Mendoza

Firmado digitalmente por Modesto Mendoza  
Fecha: 2021.04.14  
15:30:55 -05'00'

P. D MODESTO MENDOZA SILGADO  
Ingeniero de alimentos

Modesto  
Mendoza

Firmado digitalmente por Modesto Mendoza  
Fecha: 2021.04.14  
15:31:04 -05'00'

Elaboró: Modesto Mendoza Silgado  
Ingeniero De Alimentos

Carol  
Santafe  
Ramon

Firmado digitalmente por Carol Santafe Ramon  
Fecha: 2021.04.14  
15:46:20 -05'00'

Revisó: PD. Carol Santafe  
Coordinadora de abastecimientos



TC(RA) RICARDO JEREZ  
SOTO

Firmado digitalmente por TC(RA)  
RICARDO JEREZ SOTO  
Fecha: 2021.04.15 07:08:56 -05'00'

Aprobó: TC (RA) Ricardo Jerez Soto  
Director Regional Norte



*Jerez*  
*15/04/2021*  
*08:00 AM*

PROCESO		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
	TÍTULO	Código: <b>CT-FO-39</b>			
		Informe Técnico para Contratación		Versión No. <b>00</b>	Página 1 de <b>18</b>
		Fecha:	<b>24</b>	<b>04</b>	<b>2018</b>

**Fecha: 14 de Abril de 2021**

**DEPENDENCIA: Catering Regional Norte**



**OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: NORTE**

**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *“Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios”*; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3° de la ley 80 de 1993, que reza: *“Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.”*; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC - 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	Código: CT-FO-39		CT-FO-39	
	<b>INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN</b>	Versión No. 00		Página 2 de 18	
		Fecha:	24	04	2018
					

La gastronomía de Colombia se divide según la región. Podéis encontrar delicias antioqueñas, costeñas, pacíficas, amazónicas y llaneras. Pues en lo que respecta a la cocina de la Costa Caribe, las preparaciones se basan principalmente en ingredientes como pescados de mar, carnes de res, yuca, plátano, legumbres, arroz, maíz, pollo y cerdo.

Y si se trata de un frito clásico colombiano, la carimañola, carimañola o caramañola es un ideal para preparar en casa. El mismo se realiza a base de yuca y está relleno de queso costeño, por lo que en sí, tal plato representa el sincretismo cultural de las razas negra, indígena y europea.

Vale señalar que la yuca podéis cocinarla en abundante agua, molerla y en conjunto con la masa se forma zeppelines, para a continuación, rellenarlos con queso costeño, pollo desmechado o carne molida. Ahora sí, sin más demoras pasemos a cómo cocinar carimañolas.



La cocina del Caribe tiene una particularidad y por eso es considerada un patrimonio para la Unesco. Son saberes que se transmiten de generación en generación. Es inmaterial por ese conocimiento que se mantiene a través de la tradición oral, pero es material también porque finalmente estamos hablando de un plato de comida. Uno que entrelaza sentidos, promueve la cohesión social y narra la historia de un territorio”, expresa Johnny Meca, antropólogo e investigador, especialista en la gastronomía de la región.

La herencia más grande que tenemos en Colombia en relación con los fritos proviene de los afrodescendientes y de los árabes”, afirma la chef Natalia Vila, presidente de la Academia Colombiana de Gastronomía. Para ella, es esencial mirar en detalle los orígenes de esta comida

Para tal fin, la Agencia Logística en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales en todo el país, opera el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes catering de estas fuerzas con las que se suscribió los anteriores contratos, y en cumplimiento de ellos, surge la necesidad de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad, proveyendo los requerimientos de cada una de las unidades tácticas.

Teniendo en cuenta la necesidad que se origina y partiendo de los menús establecidos para el cumplimiento de los partes diarios en catering y en concordancia con las tablas de porciones determinadas por operaciones logísticas a nivel nacional, la Agencia Logística Regional Norte requiere la adquisición de víveres frescos y demás productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística, el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, que debe cumplir cada catering para la preparación, manipulación, cocción y servicio de los Alimentos que se distribuyen en cada comedor de tropa pertenecientes a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos bajo condiciones y cantidades establecidas para cumplir con los requerimientos nutricionales del personal a quien se le suministra dicha



PROCESO		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestra fuerza —</p>	TITULO	Código: <b>CT-FO-39</b> CT-FO-39		 <p>Grupo Social y Empleado de la Defensa</p>			
		INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN				Versión No. <b>00</b>	Página 3 de <b>18</b>
		Fecha:	<b>24</b>			<b>04</b>	<b>2018</b>

alimentación, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso.

Los agentes dentro de la cadena de producción y distribución de fritos y tamales, autorizados por el Ministerio de Agricultura y sus entes de control, deben atender la necesidad de los catering ubicados en las Unidades Militares que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la jurisdicción de la Regional Norte.

### GLOSARIO

**CAD:** Centro de Abastecimiento y Distribución

**BPA:** Buenas Prácticas de Almacenamiento

**BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura

**CATERING:** Hace referencia al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida de diversa índole.

**ALFM:** Agencia Logística de las Fuerzas Militares

### ANTECEDENTES

Para los años anteriores se llevó a cabo contratación con los siguientes proveedores **AMBROSIA CASINO, DORA MADARIAGA QUINTERO, ESTELA YANCE SILVA, LUDYS ASCANIO ROPERO Y JAVIER OSWALDO RAMIREZ** para el suministro de iguales y similares artículos que se pretenden adquirir mediante el proceso objeto de este informe, en cumplimiento de los contrato interadministrativo No. 008 DIADQ - DIPER-2019, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 -00-A-COFAC – DISER - 2019 de diciembre de 2018 cuyo objeto es el servicio de alimentación diaria para el personal de soldados de aviación que prestan su servicio militar obligatorio siendo orgánicos de las unidades militares aéreas de CACOM-1, CACOM-2, CACOM-3, CACOM-4, CACOM-6, CATAM, CAMAN, GACAR, GAORI, GACAS, GAAMA, CLOFAC, CSFAC de acuerdo a menús previamente establecidos, servicio de alimentación para el personal de ALFÉREZ, CADETES Y ALUMNOS que sean destinados en comisión del servicio por actividades operacionales administrativas y ceremoniales, de acuerdo a las condiciones propias del servicio requerido, celebrado con la Nación - Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana.

PROCESO

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TÍTULO

**INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**

Código: **CT-FO-39** CT-FO-39

Versión No. **00**

Página 4 de 18

Fecha: **24** **04** **2018**



**ADQUISICIONES ANTERIORES.**

N° Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
010 - 082 - 2016	010 - 082 - 2016	No hubo observaciones
010 - 117 - 2016	010 - 083 - 2016	No hubo observaciones
010 - 073 - 2016	010 - 050 - 2016	No hubo observaciones
010 - 005 - 2017	010 - 003 - 2017	No hubo observaciones
010 - 006 - 2017	010 - 004 - 2017	No hubo observaciones
010 - 020 - 2017	010 - 023 - 2017	No hubo observaciones
010 - 018 - 2018	010 - 017 - 2018	No hubo observaciones
010 - 046 - 2018	010 - 045 - 2018	No hubo observaciones
010 - 018 - 2018	010 - 016 - 2018	No hubo observaciones
010 - 021 - 2019	010 - 026 - 2019	No hubo observaciones
010 - 021 - 2019	010 - 027 - 2019	No hubo observaciones
010 - 041 - 2019	010 - 044 - 2019	No hubo observaciones
010 - 082 - 2019	010 - 067 - 2019	No hubo observaciones
010 - 011 - 2020	010 - 013 - 2020	No hubo observaciones
010 - 011 - 2020	010 - 014 - 2020	No hubo observaciones
010 - 029 - 2020	010 - 033 - 2020	No hubo observaciones

**OBJETO A CONTRATAR**

ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

**CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)**

El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2700) PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2801) PASTELES DE SAL FRESCOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2800) EMPANADAS Y QUICHES Y PASTELES

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO**

ítem	DESCRIPCION	FICHA TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA
1	EMPANADA DE CARNE DE 100 a 150 GR	200001777	UND
2	AREPA DE MAIZ CON QUESO DE 100 GR	200001714	UND
3	PALITOS DE QUESO - DEDITOS DE 100 GR	200002168	UND

PROCESO

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

**INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**

Código: **CT-FO-39** CT-FO-39

Versión No. **00**

Página **5** de **18**

Fecha: **24** **04** **2018**



4	AREPA CON HUEVO DE 120 GR	610/200000042	UND
5	PAPA RELLENA DE 130 GR	200001756	UND
6	PATACON RELLENO DE 120 GR	200001858	UND
7	TAMAL CORRIENTE DE 250 GR	200001761	UND
8	ENVUELTO DE MAIZ DE 150 GR	200001728	UND
9	BUÑUELO DE 80 GR	200001772	UND

**CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR**

**CERTIFICACIONES**

**CERTIFICACIONES FICHAS TECNICAS:** El oferente debe aportar con su propuesta las certificaciones establecidas en las fichas técnicas de la entidad publicadas en la página del SECOP II.

Las actas de inspección sanitaria, deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de la propuesta



**CERTIFICADO DE FUMIGACION:** El oferente deberá aportar con su oferta el certificado de la última fumigación del establecimiento o establecimientos de comercio, sucursal o agencia que el oferente cuente para la ejecución del contrato, con un tiempo no mayor a (3) tres meses, la empresa fumigadora debe tener la licencia de funcionamiento expedida por el ente de control correspondiente, dicha licencia deberá ser aportado con la propuesta.

**CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA:** El oferente ya sea productor, comercializador o distribuidor deberá aportar con su propuesta, acta de visita con concepto favorable o certificado de inspección sanitaria favorable expedida por el ente de control correspondiente a su actividad comercial del establecimiento de comercio con que cuenta para la ejecución del futuro contrato, en caso de que el oferente presente varios establecimientos de comercio deberá aportar este documento para cada uno de los establecimientos que relacione en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social

**CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA VEHÍCULOS:** El oferente debe aportar con su propuesta un listado donde relacione mínimo un (1) vehículo con el (los) cual (es) contará para la ejecución del contrato que surja del presente proceso de selección indicando sus respectivas placas, además debe aportar

- Certificación donde se manifieste claramente la disponibilidad de los vehículos (horario y plazo) para la ejecución del futuro contrato
- Documentos propios de cada vehículo (Tarjeta propiedad, Seguro Soat vigente, Seguro Riesgos)



PROCESO		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La arma de nuestra Fuerza —</p>	TITULO	<b>INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN</b>		Código: <b>CT-FO-39</b> CT-FO-39			
				Versión No. <b>00</b>		Página 6 de 18	
				Fecha:	<b>24</b>	<b>04</b>	<b>2018</b>
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>							

### **INFORME SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:**

El oferente deberá aportar con su oferta informe de seguridad y salud en el trabajo, el cual deberá estar certificado por la ARL, atendiendo lo regulado por el Decreto número 1072 de 2015 y Resolución N° 0312 de 2019, expedido por el Ministerio de Trabajo.

**CERTIFICADOS MEDICOS OPERARIOS:** El oferente deberá aportar los certificados médicos donde conste que los operarios están aptos para manipular alimentos de acuerdo a los resultados arrojados por los exámenes microbiológicos, la certificación medica deberá tener una fecha de expedición igual o inferior a seis (06) meses anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

En caso que en la ejecución del proceso el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá aportar a la entidad los anteriores documentos para el nuevo operario.

### **DOCUMENTOS A ENTREGAR EN LA PROPUESTA**

**ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, SUCURSAL O AGENCIA:** El oferente deberá indicar el establecimiento de comercio con el que cuenta para la ejecución del contrato, indicando su ubicación geográfica y dirección, este deben ser acorde o igual con los establecimientos de comercio o sucursal relacionados en el certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil de la cámara de comercio, este establecimiento de comercio y/o locales que el oferente relacione en su propuesta debe ser de acopio, procesamiento, producción o distribución acordes con el objeto del presente proceso, la antigüedad o creación de la empresa o establecimiento de comercio que presenta la propuesta así como su actividad comercial acorde con el objeto a contratar debe ser superior a un (01) año anterior a la fecha de cierre del presente proceso lo cual se verificara en el certificado de existencia y representación legal del establecimiento expedida por la cámara de comercio

Nota: Para la verificación de este requisito el o los oferentes deben anexar certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil del establecimiento de comercio propuesto, con una fecha de expedición no mayor a 30 días antes del cierre del proceso.

### **UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, SUCURSAL O AGENCIA.**

Con el fin de mitigar el riesgo de incumplimiento, garantizar la inocuidad de los productos, los suministros oportunos y el desarrollo de las regiones o zonas de influencia de la Regional Norte, los establecimientos de comercio de propiedad del oferente deben estar ubicados así:



TÍTULO

**INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 7 de 7

Fecha:

**24**

**04**

**2018**



**Para el LOTE N° 1** Los establecimientos de comercio de oferente que tengan relación con el objeto del presente proceso debe estar ubicado en cualquier ciudad o municipio de los Departamentos del Atlántico o Magdalena.

UNIDADES ATENDIDAS: **MALAMBO** (BATALLON BIVER, CACOM - 3) **BARRANQUILLA** (BATALLON POLICIA MILITAR N°.2, BATALLON BASER N° 2) **SANTA MARTA** (BATALLON CORDOVA)

**Para el LOTE N° 2** Los establecimientos de comercio de propiedad del oferente que tengan relación con el objeto del presente proceso debe estar ubicado en cualquier ciudad o municipio de los Departamentos del Cesar o Guajira

UNIDADES ATENDIDAS: **CESAR: VALLEDUPAR** (BATALLON LA POPA, BATALLON BIMUR) **GUAJIRA: BUENAVISTA** (BATALLON GRUPO RONDÓN, BATALLÓN SANTA BÁRBARA), **ALBANIA** (BATALLON GRUPO MATAMOROS), **RIOHACHA** (BATALLON CARTAGENA)

**COMPROMISO DE VIGENCIA CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA:** El oferente deberá aportar con su propuesta certificado en el cual se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato el certificado de inspección sanitaria del o los establecimientos de comercio y de los vehículos.

**LISTADO DE OPERARIOS:** El oferente deberá presentar con su propuesta, el listado de operarios que laboran en cada uno de sus establecimientos de comercio para la manipulación de los alimentos.

Estos funcionarios deberán permanecer durante la ejecución del contrato, en caso que en la ejecución del contrato el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá informarlo a la entidad.

Así mismo debe presentar certificado en donde conste que el personal destinado a las entregas de los productos, contarán con su respectivo uniforme y dotación exigidas por ley para el desarrollo de su labor.

**CAPACITACION DE OPERARIOS:** El oferente debe aportar con su propuesta copia de los certificados de capacitación expedidos por el SENA, entes de control (Secretarías de Salud), instituciones acreditadas y/o profesionales independientes acreditados que puedan certificar en Principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas higiénicas en manipulación de alimentos como lo estipula la Resolución Numero 2674 de 2013, relacionados en el listado, con vigencia no mayor a seis (06) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso, como constancia de cada uno de los operarios o manipuladores de alimentos, destinados o contratados para la ejecución del contrato.





TÍTULO

**INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **8** de **8**

Fecha:

**24**

**04**

**2018**



En caso que en la ejecución del contrato el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá aportar a la entidad los anteriores documentos para el nuevo operario.

**COPIA DE PLAN DE SANEAMIENTO (PROCEDIMIENTO, CRONOGRAMA, REGISTROS, LISTAS DE CHEQUEO Y RESPONSABLE).**

El oferente deberá aportar con su propuesta copia del plan de saneamiento básico de acuerdo al objeto del contrato de los establecimientos de comercios presentado.

**NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)**

Programa de buenas prácticas de manufactura y almacenamiento de la Agencia Logística, los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY

**EXPERIENCIA REQUERIDA**

Los participantes deben aportar el Registro Único de Proponentes debidamente actualizado a la fecha de cierre del proceso, este debe encontrarse vigente con una fecha de expedición no mayor a 30 días antes del cierre del proceso, donde se certifique que posee experiencia verificable en el suministro de bienes objeto del contrato así:

La experiencia se acreditará con contratos ejecutados reportados en el registro único de proponentes RUP, que solo o sumados sea mínimo el 100% del valor del presupuesto para los grupos que pretende participar, esta experiencia registrada en el RUP debe cumplir con los códigos establecidos en el clasificado de bienes y servicio de la siguiente manera:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2700) PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2801) PASTELES DE SAL FRESCOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2800) EMPANADAS Y QUICHES Y PASTELES

**4.2.9.1 EXPERIENCIA ESPECÍFICA**

La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos:  
 Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato con: actas de recibo a satisfacción o acta de liquidación o certificación.  
 Las actas o certificación deben contener como mínimo la siguiente información:

- Objeto del contrato.



TÍTULO

**INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**

Código: **CT-FO-39** CT-FO-39

Versión No. **00**

Página **9** de **18**

Fecha: **24** **04** **2018**



- Valor.
- Nombre o razón social del contratista Nombre o razón social del contratante
- Fecha de iniciación y terminación del contrato.

Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa, donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante.

Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

La experiencia se acreditará con copias de contratos y/o facturas cambiarias cuya sumatorio total sea 100% del presupuesto asignado o superior.

Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados y/o facturas, cuyo objeto se enmarque en la adquisición de los elementos objeto del presente proceso.

Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

**ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA COMO PERSONA NATURAL EXTRANJERA**

Para el proponente persona natural extranjera sin domicilio en el país o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia no obligado al RUP, deberán acreditar la experiencia de la siguiente forma:

a. Para el sector público, copia de contratos ejecutados con su respectiva acta o constancia de recibo a satisfacción, o del acta de liquidación del contrato, o certificación de cada uno de los contratos donde se pueda verificar que la experiencia está directamente relacionada con el objeto del contrato.

b. Para el sector privado, copia de los contratos junto con las facturas con su respectiva certificación de recibo a satisfacción.

La certificación debe estar suscrita por el funcionario competente en caso de personas de derecho público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado. Estos certificados deben contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratista.
- Nombre o razón social del contratante.
- Objeto del contrato o descripción detallada del producto en caso de factura.
- Fecha de iniciación y terminación del contrato.
- Constancia de cumplimiento a satisfacción.
- Nombre, cargo y firma del funcionario (s) que firman el contrato (s) y/o factura (s) y/o certificación (es).

PROCESO

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TÍTULO

**INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**

Código: **CT-FO-39** CT-FO-39

Versión No. **00**

Página 10 de 18

Fecha: **24** **04** **2018**



Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa, las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

**ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL**

El proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia; La sumatoria de los dos integrantes debe certificar mínimo el cien por ciento (100 %) de la experiencia solicitada. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes debe ser igual o superior a lo requerido.

**LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

De conformidad con lo establecido por la Regional Norte el lugar de entrega será:

DEPARTAMENTO	COMEDOR	DIRECCIÓN
ATLANTICO - MALAMBO	BATALLON DE COMBATE CACOM-3	Calle 30 Vía malambo Fuerza Aérea – CACOM - 3
ATLANTICO - MALAMBO	BATALLON VERGAR Y VELASCO	Calle 30 vía malambo
ATLANTICO - BARRANQUILLA	BATALLON POLICIA MILIAR N°2	CL 79 KR 68 00 BARRIO PARAISO
ATLANTICO - BARRANQUILLA	BATALLON BASER N°2	CL 58 KR 59 136 Barranquilla
MAGDALENA - SANTA MARTA	BATALLON CORDOVA	CALLE 35 N° 4 VIA AL RODADERO
GUAJIRA - BUENAVISTA	BATALLON GRUPO RONDON, BATALLON SANTA BARBARA	Buenavista, Distracción
GUAJIRA - ALBANIA	BATALLON GRUPO MATAMOROS	Albania Guajira MINA CERREJON
GUAJIRA - RIOHACHA	BATALLON CARTAGENA	Riohacha kilómetro 4 vía Maicao
CESAR - VALLEDUPAR	BATALLON LA POPA	BATALLON DE SERVICIO LA POPA
CESAR - VALLEDUPAR	BATALLON BIMUR	Kilómetro 3 vía Rio Seco Valledupar

**NOTA 1:** Las entregas se harán de acuerdo a las necesidades y cantidades de cada unidad militar y en los tiempos requeridos o solicitados por esta entidad a través del supervisor del contrato.



**PLAZO DE EJECUCIÓN**

El oferente seleccionado deberá suministrar el objeto a contratar hasta el día 30 de diciembre de 2021 o hasta agotar presupuesto, o lo primero que suceda.

**PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES**

Basados en el CDP N° 4221 del 19 de enero de 2021 por valor de Doscientos Setenta y Cinco Millones de Pesos MCTE (\$ 220.000.000), Rubro A-05-01-01-002-003 Productos de Molinería, Almidones y Productos Derivados

Los cuales se ejecutarán teniendo en cuenta los valores que se discriminan a continuación

PROCESO		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
	TITULO	Código:	CT-FO-39	CT-FO-39	
	<b>INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN</b>	Versión	No. 00	Página 11 de 18	
		Fecha:	24	04	

que servirán como referencia para ofertar dentro del presente proceso:

**NOTA:** La adjudicación se efectuará de forma parcial por lotes



**LOTE 1: MALAMBO** (BATALLON BIVER, CACOM - 3) **BARRANQUILLA** (BATALLON POLICIA MILITAR N°.2, BATALLON BASER N° 2) **SANTA MARTA** (BATALLON CORDOVA) Presupuesto de \$ 110.000.000 millones

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO hipo consumo
1	EMPANADA DE CARNE DE 100 a 150 GR	UND	1	\$ 1.100
2	AREPA DE MAIZ CON QUESO DE 100 GR	UND	1	\$ 1.050
3	PALITOS DE QUESO - DEDITOS DE 100 GR	UND	1	\$ 1.150
4	AREPA CON HUEVO DE 120 GR	UND	1	\$ 1.600
5	PAPA RELLENA DE 130 GR	UND	1	\$ 1.300
6	PATACON RELLENO DE 120 GR	UND	1	\$ 1.250
7	TAMAL CORRIENTE DE 250 GR	UND	1	\$ 2.990
8	ENVUELTO DE MAIZ DE 150 GR	UND	1	\$ 800
9	BUÑUELO DE 80 GR	UND	1	\$ 1.150
<b>TOTAL PRESUPUESTO</b>				<b>\$ 110.000.000</b>

**LOTE N° 2 CESAR: VALLEDUPAR** (BATALLON LA POPA, BATALLON BIMUR) **GUAJIRA: BUENAVISTA** (BATALLON GRUPO RONDÓN, BATALLÓN SANTA BÁRBARA), **ALBANIA** (BATALLON GRUPO MATAMOROS), **RIOHACHA** (BATALLON CARTAGENA) Presupuesto de \$ 110.000.000 millones

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO hipo consumo
1	EMPANADA DE CARNE DE 100 a 150 GR	UND	1	\$ 1.100
2	AREPA DE MAIZ CON QUESO DE 100 GR	UND	1	\$ 1.050
3	PALITOS DE QUESO - DEDITOS DE 100 GR	UND	1	\$ 1.150
4	AREPA CON HUEVO DE 120 GR	UND	1	\$ 1.600
5	PAPA RELLENA DE 130 GR	UND	1	\$ 1.300
6	PATACON RELLENO DE 120 GR	UND	1	\$ 1.250
7	TAMAL CORRIENTE DE 250 GR	UND	1	\$ 2.990
8	ENVUELTO DE MAIZ DE 150 GR	UND	1	\$ 800
9	BUÑUELO DE 80 GR	UND	1	\$ 1.150
<b>TOTAL PRESUPUESTO</b>				<b>\$ 110.000.000</b>



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-39		CT-FO-39	
	INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Versión No. 00		Página 12 de 18	
		Fecha:	24	04	2018
					

**NOTA:** la adjudicación se efectuará de forma parcial por lotes y se tuvieron en cuenta el menor precio cotizado en el mercado con las cotizaciones recibidas

### FORMA DE PAGO PROPUESTA



La **AGENCIA LOGÍSTICA** pagará al **CONTRATISTA** en pagos parciales del presente contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes al recibo a satisfacción del bien entregado, avalado por el supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar de la siguiente documentación.

1. Factura de Venta: la factura debe contener mínimo los requisitos contemplados en el Artículo 617 del estatuto tributario:
  - a. Estar denominada Como factura de venta o documento equivalente a factura (cuando sea el caso).
  - b. Contratista: Nombre de la Razón Social en caso de persona jurídica o Apellidos y Nombres en caso de persona natural y el NIT.
  - c. Contratante: A nombre de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – con NIT, junto con la discriminación del IVA pagado, siempre y cuando aplique.
  - d. En caso de Régimen Común la factura de venta debe llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta, que este aprobado bajo resolución expedida por la DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACIONALES – DIAN. El número de la Resolución debe estar impreso en la factura de venta.
  - e. En caso de Régimen Simplificado pueden presentar factura de venta o documento equivalente a factura la cual debe llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva
  - f. Debe contener la fecha de expedición de la factura de venta o del documento equivalente a factura.
  - g. Debe contener la descripción específica o genérica de cada uno de los ítems del objeto contractual.
  - h. Debe contener el Valor total de la operación.
  - i. Debe contener el nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura.
  - j. Relacionar el número de contrato.
  - j. Publicar la factura en la plataforma secop II

**NOTA:** Al momento de la expedición de la factura los requisitos de los literales a), b), d), e), i), deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoría.

2. Alta por parte de Grupo Comedores de Tropa. (Documento tramitado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares).



PROCESO		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
	TÍTULO	Código	CT-FO-39	CT-FO-39	
		Versión	No. 00	Página 13 de 18	
		Fecha:	24	04	2018
					

3. Certificado y planilla de pago a los sistemas de seguridad social integral (Salud, Pensión y riesgos profesionales) y aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente y certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual.
4. Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual, debidamente suscrita por el revisor fiscal o representante legal, la cual establezca el cumplimiento como mínimo de los últimos seis meses anteriores a la celebración del contrato.

**ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS VINCULADAS LABORALMENTE CON EL CONTRATISTA SEA CUAL FUERE SU VINCULACION.**

Nota: En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el Artículo 25 de Ley 1607 de 2012, y art. 7 del decreto 1828 de 2013 la persona jurídica lo comprobará con el pago de los últimos tres meses del CREE, y en el caso de las personas naturales con las copias de los contratos de trabajo de sus empleados que deberán coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

4. Acta de Recibo a satisfacción debidamente diligenciada por el supervisor del contrato y el delegado contratista.
5. El contratista presentara certificación Bancaria, para efectos de giro electrónico, donde contenga:
  - Nombre o Razón Social
  - Numero de Nit.
  - Entidad Financiera
  - Número de cuenta
  - Clase de cuenta activa (Ahorros o corriente)

**NOTA 1:** El contratista tiene la obligación de cargar en la plataforma del SECOP II todas las facturas generadas durante la ejecución del contrato, con el fin que el supervisor del contrato las pueda verificar y continuar con los requisitos para el trámite del pago de las mismas.

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

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

- Ejecutar el objeto del contrato en óptimas condiciones y de primera calidad de acuerdo a



TÍTULO

**INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**

Código: **CT-FO-39** CT-FO-39

Versión No. **00**

Página **14** de **18**

Fecha:

**24**

**04**

**2018**



- las especificaciones técnicas solicitadas en el presente documento.
- Informar al supervisor del contrato sobre cualquier irregularidad que proponga en desarrollo del contrato.
  - Asumir todos los costos de vicios ocultos del contrato que surja de la presente necesidad.
  - Entregar al supervisor del contrato las respectivas facturas de la entrega del bien.
  - El contratista debe reponer o sustituir los bienes que no cumplan con las especificaciones de calidad o funcionamiento requerido en un término de no mayor a un (1) días hábiles, contados a partir de la comunicación escrita que le curse el supervisor.
  - Entregar los bienes objeto del presente proceso dentro de las 12 horas siguientes al requerimiento por parte de la entidad, de lunes a domingo (de 04:00 a 06:00 A.M), el personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar.
  - Una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA deberá aportar un listado que contenga la relación de las personas a contactar para coordinar los pedidos, la cual debe incluir datos tales como nombre, número telefónico, celular, telefax, correo electrónico y cualquier otro dato que permita la comunicación rápida y efectiva.
  - Dotar al personal Manipulador de Alimentos con uniformes conforme lo establecido en el numeral 2 del Art. 14 de la Resolución 2674 de 2013.
  - Entregar la factura original debidamente diligenciada y con los parafiscales del mes, al administrador del comedor al momento de hacer la entrega del pedido en cada uno de los comedores de tropas,
  - Mantener vigente durante la ejecución del contrato el certificado de inspección sanitaria del o los establecimientos de comercio y de los vehículos.
  - Practicar exámenes médicos a los Manipuladores de Alimentos, por lo menos una (01) vez al año y allegar copia de la certificación medica que están aptos para la manipulación de alimentos al Contratante.
  - Ejecutar plan de capacitación dirigido a los Manipuladores de Alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Art. 13 de la Resolución 2674 de 2013 y allegar copia de la certificación de las mismas al Contratante.
  - El Contratista se obliga a entregar toda la documentación e información que no tenga el carácter de reservado, cuando la entidad lo solicite, dentro de los quince (15) días hábiles posteriores al requerimiento.



TÍTULO

**INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**

Código: **CT-FO-39** CT-FO-39

Versión No. **00**

Página 15 de 18

Fecha: **24** **04** **2018**



- Comprometerse a mantener la materia prima y/o los productos a suministrar bajo las Buenas Prácticas de Almacenamiento, sin exponerlos al contacto con productos o sustancias químicas o naturales contaminantes que alteren su calidad e inocuidad, conservarlos en un ambiente con temperatura adecuada, a que el empaque o embalaje están fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento, que son adecuados y confieren protección contra la contaminación.
- El oferente deberá cumplir con la normatividad aplicable en seguridad y salud en el trabajo, en todo lo referente a la implementación de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) y efectuar los controles respectivos que permitan prevenir accidentes y enfermedades laborales, además de controlar los riesgos y peligros asociados a las actividades propias del contrato de sus trabajadores y en general al personal que designe para el desarrollo y cumplimiento del mismo. Dicho cumplimiento será objeto de verificación permanente por parte de la entidad.
- Presentar certificación expedido por el representante legal o revisor fiscal del cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST).
- El contratista se obliga para con la Agencia Logística a realizar las publicaciones y/o aprobaciones que le corresponden, en la página de contratación estatal SECOP II, en cuanto a pólizas, facturación y demás documentos propios del proceso, en los tiempos establecidos para ello y de acuerdo a los lineamientos establecido por Colombia Compra Eficiente.

**ASPECTOS TECNICOS VERIFICABLES EN LA EJECUCION DEL CONTRATO**

**VISITA TECNICA:** La entidad podrá realizar visitas técnicas a las instalaciones del oferente en cualquier momento de la ejecución del contrato sin previo aviso con el fin de verificar la trazabilidad del producto (Almacenamiento, procesamiento, distribución y transporte de los productos que se están suministrando) y las medidas higiénicas sanitarias estipuladas por ley, en esta visita se diligenciará un acta de visita de inspección y se tomarán registros fotográficos.

**OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE**

- La Agencia Logística Regional Norte, realizará seguimiento de la ejecución del contrato, mediante designación de un supervisor.
- Pagar el valor correspondiente y de acuerdo con los términos establecidos en el Contrato.
- Cumplir con las condiciones establecidas en la ley.
- **SUPERVISIÓN:** La supervisión del presente contrato será ejercida por el administrador de catering de la Regional Norte que recibe el bien o productos

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39 CT-FO-39

Versión No. 00

Página 16 de 18

Fecha:

24

04

2018



- El contratista deberá cambiar a sus expensas, sin que implique modificación al plazo del contrato ni costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, los productos defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, cuando a través del supervisor se consideren defectuosos o malos.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

N	C	Filiación	E	T	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento / Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACION	OPERACIONAL	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, equipos humanos o técnicos que impidan el cumplimiento oportuno del objeto	Incumplimiento del contrato en las entregas de los productos.	3	3	3	BAJO	ENTIDAD ESTATAL	VERIFICAR MINUSIOSAMENTE LOS ESTUDIOS DE MERCADO Y SOLICITAR MAYOR NUMERO DE COTIZACIONES	3	3	3	BAJO	NO	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	REVISION DE LOS ESTUDIOS DE MERCADEO ANTES DE PUBLICAR LOS PLIEGOS DE CONDICION	DE ACUERDO A LA NECESIDAD
2	GENERAL	EXTERNO	SELECCION	ECONOMICA	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado	Incumplimiento del contrato en las entregas de los productos, desabastecimientos	3	2	4	MEDIO	CONTRATISTA	EL CONTRATISTA DEBERA ASUMIR LA TOTALIDAD DEL RIESGO	3	3	3	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	REALIZANDO VERIFICACION A LAS PROPUUESTAS ECONOMICAS PRESENTADAS OBJETO DEL FUTURO	ANTE CUALQUIER NOVEDAD
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Los efectos desfavorables derivados de la fluctuación en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra, entre otros, que sean necesarios para la ejecución del	Incumplimiento del contrato en las entregas de los productos, desabastecimientos	2	4	5	ALTO	ALTO	Trasladar el riesgo exigiendo la garantía única del cumplimiento	2	2	2	BAJO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	INFORMES DE SUPERVISION	ANTE CUALQUIER NOVEDAD
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Costos en el mercado	INCREMENTA COSTO Y GASTOS DEL CONTRATISTA	4	3	3	ALTO	ALTO	EL CINTRATISTA DEBERA ASUMIR LA TOTALIDAD DEL RIESGO Y DARLE EL MANEJO ADECUADO	3	3	3	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	VERIFICAR LA INCLUSION EN LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO	ANTE CUALQUIER NOVEDAD
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	CAMBIOS DE LAS POLITICAS GUBERNAMENTALES TALES QUE SEAN PROBABLES Y PREVISIBLES, TALES COMO CAMBIOS EN LA SITUACION POLITICA, SISTEMA DE GOBIERNO Y CAMBIO EN LAS CONDICIONES SOCIALES QUE TENGAN IMPACTO EN LA EJECUCION DEL CONTRATO.	DEFICIENCIA EN LA EJECUCION DEL CONTRATO	3	1	3	ALTO	ALTO	VERIFICACION DE LOS CAMBIOS EN LAS POLITICAS	3	2	3	ALTO	SI	CONTRATISTA	POR DEFINIR	POR DEFINIR	MEDIOS MASIVOS DE COMUNICACION	EN EL EVENTO QUE SE PRESENTE



PROCESO

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TÍTULO

**INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**

Código: **CT-FO-39** CT-FO-39

Versión **No. 00**

Página **17** de **18**

Fecha: **24** **04** **2018**



6	General	Externo	Selección Económico	Presentación de ofertas artificialmente bajas	El bien no cumple con las calidades y exigencias técnicas requeridas, no se justifique adecuadamente El precio artificialmente bajo.	2	2	4	BAJO ENTIDAD	ANALIZAR ESTUDIO DE MERCADO QUE DEMUESTRE SI LOS PRECIOS SON ARTIFICIALMENTE BAJOS Y DE SER ASÍ REQUERIR AL PROPONENTE PARA QUE EXPLIQUE Y DEMUESTRE PORQUE SOSTIENE ESOS PRECIOS. REQUERIR AL OFERENTE PARA QUE EXPLIQUE LAS RAZONES QUE SUSTENTEN EL VALOR POR EL OFERTADO	2	4	6	BAJO	COMITE EVALUADOR RESPECTIVO	Termino de adjudicación	Revisión de evaluaciones y observaciones a las mismas	previo a la adjudicación
7	General	Interno	Contratación Operacional	RECLAMOS DE TERCEROS SOBRE LA SELECCIÓN DEL OPERENTE QUE RETRASEN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	RETRASO EN EL INICIO DE LA EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, Y POR LO TANTO NO SATISFACCIÓN OPORTUNA DE LA NECESIDAD.	2	2	4	BAJO ENTIDAD	RESPONDER Y ACLARAR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS	2	4	6	Riesgo Bajo	GRUPO DE CONTRATOS	TERMINO DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS	REVISIÓN DE RESPUESTAS DE LOS COMITÉS	PREVIO A LA ADJUDICACIÓN
8	General	Externo	Contratación Operacional	DEBIDO PROCESO POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL O TOTAL, O MORA EN EL SUMINISTRO DE LOS BIENES	NO SE SATISFACE LA NECESIDAD POR LA CUAL SE CONTRATA	2	4	6	BAJO ENTIDAD	SUPERVISOR DEL CONTRATO ELEVA INFORME DEL INCUMPLIMIENTO O MORA Y LA ENTIDAD CITA A AUDIENCIA DE QUE TRATA EL ARTICULO 86 DE LA LEY 1474 DE 2011 PARA ADILANTAR DEHIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y/O SANCIONES AL CONTRATISTA	3	4	7	Riesgo Alto	ENTIDAD	Ver plazo de ejecución y vigencia de pólizas de garantía	Reglas claras en los pliegos de condiciones	Informe de supervisión

**INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR**

Comités estructuradores Técnico	Nombre	Cargo
	P.D Modesto Mendoza Silgado	Ingeniero de alimentos

Comités Evaluadores Técnico	Nombre	Cargo
	T.D Martha Rodriguez Robles	Técnica de Catering

Supervisor (es)	Nombre	Cargo
	Administradores	Administrador catering relacionados
	Lote 1 Osvaldo Orozco Lote 2 Tatiana Arias	Técnico de Catering Técnica da Catering

**ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO**

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión.

No. Solicitud de Pedido de SAP \_\_\_\_\_

**OBRAS/MANTENIMIENTO**



PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39 CT-FO-39

Versión No. 00

Página 18 de 18

Fecha:

24

04

2018



Diseños actualizados, revisados y aprobados

Licencias

Permisos Ambientales

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)

**VIVERES FRESCOS Y SECOS**

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)

**COMBUSTIBLES**

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)

**OTROS BIENES /SERVICIOS**

Fichas técnicas (si aplica)

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

P.D. MODESTO MENDOZA SILGADO  
Ingeniero de Alimentos Regional norte  
Elaboro

P.D. CAROL SANTAFE RAMON  
Coordinadora de Abastecimientos  
Aprobó.

## ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

Fecha: 14 de Abril de 2021

**OBJETO DEL CONTRATO:** ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITRES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

### Descripción de la necesidad

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *“Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios”*; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3° de la ley 80 de 1993, que reza: “Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.”; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC - 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021

Para tal fin, la Agencia Logística en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales en todo el país, opera el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes catering, por lo tanto, surge la necesidad de adquirir materia prima

e insumos para satisfacer dicha necesidad cumpliendo con los requerimientos establecidos en cada una de las unidades tácticas.

Teniendo en cuenta la necesidad que se origina y partiendo de los menús establecidos para el cumplimiento de los partes diarios en catering y en concordancia con las tablas de porciones determinadas por operaciones logísticas a nivel nacional, la Agencia Logística Regional Norte requiere la adquisición de productos fritos listos para consumir, productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística, el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, Que debe cumplir cada catering para la preparación, manipulación, cocción y servicio de los Alimentos que se distribuyen en cada comedor de tropa pertenecientes a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos bajo condiciones y cantidades establecidas, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso.

Los agentes dentro de la cadena de producción y distribución de productos a base de maíz o fritos, autorizados por el Ministerio de agricultura y sus entes de control, deben atender la necesidad de los catering ubicados en las Unidades Militares que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la jurisdicción de la Regional Norte.

**Clasificación de Bienes Y Servicios UNSPSC:** El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2700) PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2801) PASTELES DE SAL FRESCOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(28) EMPANADAS Y QUITCHES Y PASTELES

### SECTOR ECONÓMICO:

Para la realización del presente análisis, actualmente en Colombia el sector tiene gran peso en el presupuesto familiar. No obstante, otro estudio elaborado por Groupon en cinco países de Latinoamérica sobre tendencias gastronómicas, determinó que más de 90% de los colombianos busca comer fuera para disfrutar de una experiencia distinta.

Eso se confirma con los datos de la firma Raddar, que señala que en 2016 esta industria representó para el país un consumo per cápita de \$ 646.000, ventas por \$ 30 billones y un crecimiento superior a 15 %.

Dichas cifras se complementan con las de Test Track, de Views Colombia, que establecen que los colombianos comen entre cuatro y seis veces por semana por fuera

de sus hogares, destinando un promedio de 8% de sus gastos. El precio por comida es de \$10.200 promedio, siendo Bogotá, Medellín y Cali las ciudades con mayor incidencia.

No obstante, hoy la revolución del mercado de comidas ha impulsado la llegada de poderosos grupos, provenientes de Estados Unidos, España, México, Costa Rica y

Ecuador; así como la incursión de fondos de inversión y empresarios locales que establecen nuevas cadenas y franquicias, lo que confirma que el negocio evoluciona a pasos acelerados.

El arribo paulatino de esas grandes marcas multinacionales, con fuerte respaldo financiero y de proyección internacional, ha permitido ampliar los horizontes de los consumidores locales, quienes ahora tienen la experiencia para comparar y exigir. Esta situación, como un efecto dominó, también ha puesto sobre la palestra el poder de innovación y la calidad, tanto de los productos como del servicio de las empresas criollas, que se han visto abocadas a alcanzar una transformación importante y hasta ganadora.

Todas estas nuevas apuestas son tenidas en cuenta por los clientes nacionales, quienes hoy, a la hora de elegir el establecimiento – dice Nielsen– tienen en cuenta los precios razonables (49%), la calidad de la comida (45%), el buen servicio (30%), los buenos estándares de higiene (14%) y el tipo de comida (11%); además de la agilidad y la cercanía.

## PREFERENCIAS

La gastronomía de Colombia se divide según la región. Podéis encontrar delicias antioqueñas, costeñas, pacíficas, amazónicas y llaneras. Pues en lo que respecta a la cocina de la Costa Caribe, las preparaciones se basan principalmente en ingredientes como pescados de mar, carnes de res, yuca, plátano, legumbres, arroz, maíz, pollo y cerdo.

Y si se trata de un frito clásico colombiano, la carimañola, caribañola o caramañola es un ideal para preparar en casa. El mismo se realiza a base de yuca y está relleno de queso costeño, por lo que en sí, tal plato representa el sincretismo cultural de las razas negra, indígena y europea.

Vale señalar que la yuca podéis cocinarla en abundante agua, molerla y en conjunto con la masa se forma zeppelines, para a continuación, rellenarlos con queso costeño, pollo desmechado o carne molida. Ahora sí, sin más demoras pasemos a cómo cocinar carimañolas.

La cocina del Caribe tiene una particularidad y por eso es considerada un patrimonio para la Unesco. Son saberes que se transmiten de generación en generación. Es inmaterial por ese conocimiento que se mantiene a través de la tradición oral, pero es material también porque finalmente estamos hablando de un plato de comida. Uno que entrelaza sentidos, promueve la cohesión social y narra la historia de un territorio”, expresa Johnny Meca, antropólogo e investigador, especialista en la gastronomía de la región.

La herencia más grande que tenemos en Colombia en relación con los fritos proviene de los afrodescendientes y de los árabes”, afirma la chef Natalia Vila, presidente de la Academia Colombiana de Gastronomía. Para ella, es esencial mirar en detalle los orígenes de esta comida



Aunque una encuesta hecha por Groupon a 762 colombianos, entre los 18 y 65 años, determinó que el menú que más les atrae son las recetas nacionales, la parrilla y las propuestas italianas y mexicanas; datos de Raddar enfatizan que lo que más buscan los consumidores son las comidas rápidas, que en el país representan 15% del mercado total, siendo las hamburguesas las que se llevan la mayor tajada, con 32%. A la lista se suma el pollo, con 26% de las preferencias, la pizza, con 10% y las parrillas, con 6%, las típicas 3 %, los sánduches 2 %.

El año pasado los hogares colombianos gastaron en comidas fuera del hogar 21,8 billones de pesos, un 17 por ciento más que el año anterior. De ese total, 3,6 billones corresponden a restaurantes de comida rápida, de acuerdo con la firma de consultoría de mercados Raddar.



## ANÁLISIS DE LA OFERTA

Las variables estudiadas para la solicitud de cotizaciones son:

**Análisis de recursos:** Se requieren empresas que estén en capacidad logística y con inventarios suficientes para proveer los elementos establecidos en las especificaciones técnicas.

**Experiencia de la empresa:** Se requiere que las empresas al menos tengan experiencia en el mercado, garantizando que estén enfocadas al desarrollo de actividades tales como productor y/o comercializador de fritos y tamales

**Empresas Consultadas:** Partiendo de la necesidad que ha surgido en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte sobre el suministro de fritos y tamales y que se cuenta con la aprobación presupuestal para tal fin, se extendió invitación a varias empresas del sector, a realizar cotizaciones para poder elaborar y determinar un estudio de mercado que permita establecer precios y costos reales para el suministro de los elementos que se pretenden adquirir en este proceso de contratación.

Para la realización del correspondiente estudio de mercado se solicitó formalmente cotización a las firmas que a continuación se relacionan por ser empresas debidamente reconocidas en el mercado de fritos y tamales.



## Empresas consultadas que aportan cotizaciones

Una vez analizada la información con la que cuenta la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, Se consultó con la página de Colombia Compra Eficiente, con el fin de verificar el movimiento en las entidades estatales en cuanto a la adquisición de estos productos y los posibles oferentes, bajo el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC.

Se solicitaron cotizaciones de 10 productos de fritos, en la página de Colombia compra eficiente SECOP II pero NO se logró conseguir empresas cotizantes para desarrollar el análisis económico, en aras de ampliar este estudio se solicitó a diferentes proveedores de la región caribe cotizaciones informándoles características claras de los productos a cotizar, tiempo de entrega, lugar de entrega y de los descuentos de ley, por concepto del suministro de, fritos para proveer a los cátering y Unidades Militares o Batallones de los Departamento de la Costa pertenecientes a la jurisdicción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, se hizo una ponderación de precios acogiendo el menor precio para seleccionar los productos adquirir.

Estas cotizaciones de empresas de la región, se hizo con el fin de tener en cuenta los establecimientos y negocios de la región e incentivar la economía del sector y la producción agroindustrial y pecuaria para fortalecer la economía de los hogares campesinos que se encuentran ubicados en la zona de influencia de la Regional Norte en los Departamentos de Guajira, Cesar, Magdalena, Atlántico, Córdoba y Norte de Antioquia

Las empresas enumeradas a continuación, aportan cotizaciones como materia prima para la realización del estudio de mercado. Estas empresas se encuentran localizadas o tienen sede en la ciudad de Barranquilla, Valledupar, Montería, Guajira y Cauca.

- Se verifico que los proveedores están cotizando los mismos productos
- Se analizó si los precios cotizados tienen variaciones, son precios estándar.
- Se verifico que las cotizaciones son del cierre de vigencia del año 2021

Ítem	firma	Identificación
1	Full Service S.A.S	Cartagena
2	Refrescos Tampicitus	Carrera 44 N° 5 D – 30 Valledupar
3	Súper fruver frutos del campo	Carrera 9 No. 5-5 Montería

## Análisis de presupuesto estudio de mercado:

ITEM		REFRESCOS TAMPICITUS	SUPER FRUVER	FULL SERVICE	
CONTACTO		Dora Madariaga	Javier Ramirez	Ernando escudero	
NUMERO DE DOCUMENTO		36451011	15030711		
ITEM	UND. MED.	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO	PRECIO MENOR
1	BUÑUELO X 80 GR	UNIDAD \$ 1.200	\$ 1.150	\$ 1.199	\$ 1.150
2	ENVUELTO O BOLLO LIMPIO X 100 GR	UNIDAD \$ 900	\$ 800	\$ 821	\$ 800
3	TAMAL CORRIENTE X 250 GR	UNIDAD \$ 3.200	\$ 2.990	\$ 3.132	\$ 2.990

4	PATACON RELLENO X 120 GR	UNIDAD	\$ 1.450	\$ 1.250	\$ 1.450	\$ 1.250
5	PAPA RELLENA X 130 GR	UNIDAD	\$ 1.450	\$ 1.300	\$ 1.450	\$ 1.300
6	AREPA DE HUEVO X 120 GR	UNIDAD	\$ 1.600	\$ 1.800	\$ 1.785	\$ 1.600
7	PALITO O DEDITO DE QUESO X 110 GR	UNIDAD	\$ 1.300	\$ 1.150	\$ 1.400	\$ 1.150
8	AREPA DE MAIZ CON QUESO X 100 GR	UNIDAD	\$ 1.300	\$ 1.050	\$ 1.465	\$ 1.050
9	EMPANADA DE CARNE X 110 GR	UNIDAD	\$ 1.300	\$ 1.100	\$ 1.465	\$ 1.100

El estudio de mercado se realiza con el fin de conocer los precios actuales del mercado referente a fritos y tamales. Se recibieron cotizaciones (tres 03), de empresas ubicadas en la costa caribe. Se corrobora que las empresas que aportan cotizaciones, cuentan con la capacidad de suministrar los bienes requeridos debido a que tienen experiencia en el mercado.

Por lo tanto, se toma como base o precio de referencia el menor precio cotizado en el mercado con el fin de mantener la economía de escala para suministrar a nuestros clientes



Cordialmente.



PD. MODESTO MENDOZA SILGADO  
Ingeniero de Alimentos



Reviso. Carol Santafé Ramón  
Coordinadora de Abastecimientos



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>EMPANADA DE CARNE</b>
--------------------------	--------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001777
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	El producto en forma de media luna que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de masa de maíz, rellena con papa y carne de res que posteriormente es sometido a proceso de fritura.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Harina de maíz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos.	
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica	
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:	
		<b>Parámetro</b>	<b>Mínimo</b> <b>Máximo</b>
		Coliformes Fecales, NMP	<3
		Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100      1000
	Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	100      1000	
	<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo	
Requisitos Nutricionales	No Aplica		
Otras características del producto	El maíz utilizado en la fabricación de las empanadas deberá cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobre cocción o quemado.		
Contenido	El producto debe tener un peso de 100 a 150 gramos.		
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.		

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto deber entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 75°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional. Se debe cumplir con las especificaciones del Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno polifen calibre 3 mm de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada

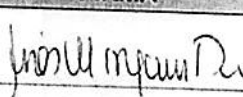



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO	Código: PA-FO-75					
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00				Página 2 de 2	
		Fecha:	12			07	2018

		una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto
	Rotulaco	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días.



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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajustan los Requisitos Microbiológicos de acuerdo a INVIMA. Se incluye clasificación del producto. Se cambia vida útil de 15 días a 3 días. Referencia de FEDEPAPA.
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, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Comidas listas". En contenido se ajusta el peso del producto de 110 gramos a 100 a 150 gramos, teniendo en cuenta el peso en Sistema SAP. En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. La temperatura cuando se solicita el producto caliente se reduce de 75°C a 55°C. En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

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



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



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AREPA DE MAIZ</b>
--------------------------	----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001714
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco, margarina, queso doble crema y sal, que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Maíz blanco, margarina, queso doble crema, sal.																														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																														
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> (UFC /g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1 000</td> </tr> <tr> <td>Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g) (como control a 24 h -48 h post-producción)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1 000</td> <td>10 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos - NTC 5372 Arepas de maíz refrigeradas.</p>	Microorganismo	n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	5	1	100	1 000	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	5	0	Ausente	-	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	5	2	100	1 000	<i>Bacillus cereus</i> (UFC /g)	5	2	100	1 000	Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g) (como control a 24 h -48 h post-producción)	5	2	1 000	10 000
	Microorganismo	n	c	m	M																											
	Mohos y Levaduras (UFC/g)	5	1	100	1 000																											
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	5	0	Ausente	-																											
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	5	2	100	1 000																												
<i>Bacillus cereus</i> (UFC /g)	5	2	100	1 000																												
Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g) (como control a 24 h -48 h post-producción)	5	2	1 000	10 000																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																															
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo comprendido entre de 80 gr y 100 gr.																															
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2015, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 5372 Arepas de maíz refrigeradas.																															

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada. El producto deber entregarse en canastillas limpias y desinfectadas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	"El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto se solicite caliente, este debe mantener una temperatura interna de mínima de 75°C".

*[Handwritten signature]*

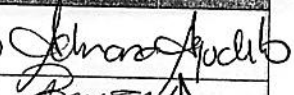
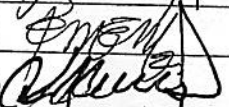
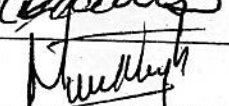
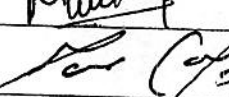
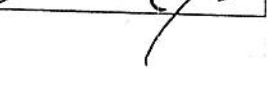
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018
					



	Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días, contados a partir de la fecha de entrega.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
3	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluye códigos SAP de los productos. Se actualizan los requisitos normativos, cambiando el Decreto 3075 de 1997 por la Resolución 2674 de 2013 que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir quienes ejercen fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Se agrega en condiciones de presentación: El producto deber entregarse en canastillas limpias y desinfectadas.
4	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se modifica el gramaje de entrega de la arepa de maíz, se establece que el rango de entrega es el comprendido entre de 80 gr y 100 gr. Se modifican las condiciones Condiciones de Transporte y Almacenamiento, cuando el producto se solicite caliente, este debe mantener una temperatura interna de mínima de 75°C

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Esp. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso, Melo	Sept-10-2020	
	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	Sep 10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

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

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



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

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos - NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
	Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
		n	c	m	M																															
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-																																
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																																
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr.																																			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.																																			

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

*[Handwritten signature]*



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

		ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.

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



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

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

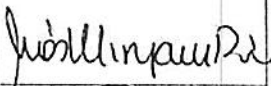

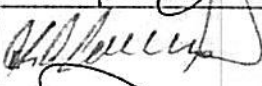

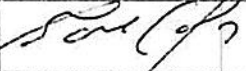
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																								
1	Versión Inicial																								
2	<p>Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento: "entre 1°C y 4°C, o si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto " y se incluye: óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>&lt; 3 NMP/g</td> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td>Ausente</td> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Recuento Mohos y Levaduras</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Coliformes Totales NMP	9	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	Coliformes Fecales, NMP	<3	E.Coli	Ausente	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100			Recuento Mohos y Levaduras	200
Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable																						
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																						
Coliformes totales	< 3 NMP/g	Coliformes Totales NMP	9																						
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	Coliformes Fecales, NMP	<3																						
E.Coli	Ausente	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100																						
		Recuento Mohos y Levaduras	200																						
3	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Refrigerio" a "Comidas listas". Se retiran requisitos fisicoquímicos. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 120 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En																								

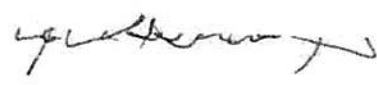
*[Handwritten Signature]*



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

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

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





PROCESO					GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO					PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO					FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CÓDIGO		CÓDIGO		VERSION		FECHA VERSION		Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03		F01-PGN-S03		3		NOVIEMBRE de 2015			

Producto/Nombre	AREPA CON HUEVO
-----------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	610 / 20000042
	Clasificación	Refrigerio
	Descripción del Producto	El producto es elaborado a partir de harina de maíz, rellena con huevo frito y posteriormente es sometido a fritura

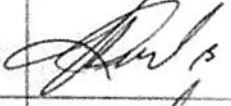

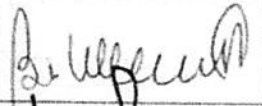
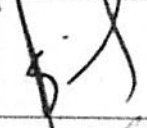


REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podre tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco, huevo y sal														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100	<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
	Coliformes Totales NMP	<3														
	Coliformes Fecales, NMP	<3														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100															
<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El maíz usado en la ubicación de las arepas deberá cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicio de sobre cocción o quemado.															
Contenido	El producto debe tener un peso de 120 gramos mínimo															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto deber entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 75°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración.
	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. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 75°C.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una ó 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El producto deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.

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



FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016
-----------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS		DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial	
2	Se adiciona presentación de 150g	
3	Se ajusta a formato versión 3. Se cambia vida útil de 15 a 3 días. Se ajusta los requisitos microbiológicos de acuerdo a Invima. Se ajustan los códigos SAP y SIC de acuerdo a listados de materiales, se incluye clasificación del producto.	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Aibornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	





PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO					
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS					
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION		Pág. 1 de 1	
	P01-PGN-803	3	NOVIEMBRE DE 2016			

Producto/Nombre	PAPA RELLENA
-----------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	200001756
	Clasificación	No Aplica
	Descripción del Producto	El producto en forma redonda elaborado a partir de una masa elaborada de papa, harina de trigo, rellena de arroz, carne de res, huevo, entre otros ingredientes y finalmente es sometido a proceso de fritura.



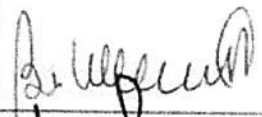



REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maiz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100	<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
	Coliformes Totales NMP	<3														
	Coliformes Fecales, NMP	<3														
	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100														
Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100															
<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado.															
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 130 gramos.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/05.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto debe entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 75°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración.
	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. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 75°C.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno polifen calibre 3 mm. de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	En el rotulado se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	Certificado Favorable vigente en: diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción.
--	---

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016
-----------------------------------	-------------------


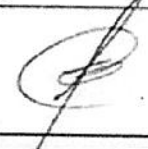
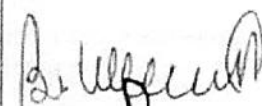



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Aibornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN														
																
	<b>FIGURA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN ALIMENTICIO</b>															
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Fig. 1 de 1												
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015													
<b>Producto/Nombre</b>																
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Codigo SIC / SAP	200001858 PATACON RELLENO														
	Clasificación	No Aplica														
	Descripción del Producto	El producto es elaborado a partir de una masa de plátano verde, relleno de queso costeño o carne de res y finalmente es sometido a proceso de fritura.														
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Algunos ingredientes que puede contener, Plátano, harina de maíz, papa pastusa, queso costeño o carne magra de res, especie y condimentos.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100	<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
	Coliformes Totales NMP	<3														
	Coliformes Fecales, NMP	<3														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100															
<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado.															
Contenido	El producto debe tener un peso de 120 gramos mínimo.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/05.															
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto deber entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 75°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración.														
	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. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 75°C.														
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno polifen calibre 3 mm. de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto.														
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote.														
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.														
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador</b>	Certificado Favorable vigente en: diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción.															
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>			NOVIEMBRE DE 2016													

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Aibornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elián Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	





PROCESO						GESTION DE LA CONTRATACION					
SUBPROCESO						PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES					
TITULO						FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS					
CODIGO		CODIGO		VERSION		FECHA VERSION				Pág. 1 de 1	
		F01-PGN-S03		3		NOVIEMBRE de 2016					

Producto/Nombre	TAMAL CORRIENTE
-----------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	200001761 37769
	Clasificación	Plato Preparado
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.


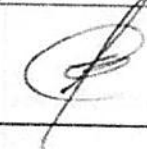
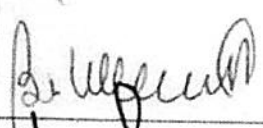



REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Presa de Pollo (ala completa de 80 gr), masa a base de harina de maíz, Arroz, Tomate, Cebolla larga, Cebolla cabezona, Ajo, Pimentón y Zanahoria.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100	<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
	Coliformes Totales NMP	<3														
	Coliformes Fecales, NMP	<3														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100															
<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa (ala 80 gr), no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas.															
Contenido	SAP 200001761 debe estar en promedio de peso de 200 a 250 g. El SIC 37769 debe tener un peso mínimo de 150 g.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto estado. Debe contener 40 unidades de producto.
	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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento Regional.
	Empaque	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos u hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo - moño o amarrado tipo sobre.
	Rotulado	El producto deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.



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

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016
-----------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS		DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																												
VERSIÓN																														
1	Versión Inicial																													
2	Se adiciona presentación de 150g																													
3	Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye Clasificación del producto. Se incluye requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se cambian los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>&lt; 3 NMP/g</td> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>&lt; 100 UFC/g</td> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td>Ausente</td> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Salmonella</i> / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Coliformes Totales NMP	<3	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	Coliformes Fecales, NMP	<3	E.Coli	Ausente	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100			Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100			<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo	
Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable																											
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																											
Coliformes totales	< 3 NMP/g	Coliformes Totales NMP	<3																											
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	Coliformes Fecales, NMP	<3																											
E.Coli	Ausente	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100																											
		Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100																											
		<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo																											

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Aibornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	





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

PRODUCTO / NOMBRE	ENVUELTO DE MAIZ
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001728
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto tradicional con forma cilíndrica que se obtiene a partir de la cocción de una mezcla de harina de maíz blanco, envuelto en hojas de mazorca

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de maíz blanco, mantequilla, queso costeño, sal.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" data-bbox="714 871 1364 1081"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100	<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
	Coliformes Totales NMP	<3														
	Coliformes Fecales, NMP	<3														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100															
<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El maíz utilizado en la fabricación del envuelto deberá cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El producto debe presentar una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobre cocción o quemado.															
Contenido	SAP 200001728 Unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 150 gramos.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/05. Resolución 2674 de 2013.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto debe entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 55°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración y/o congelación dependiendo de la necesidad de la Regional.
	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 REQUERIMIENTOS expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con lo requerido en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional.
	Empaque	El producto debe ser empacado de hoja de mazorca y reempacado en bolsa de polietileno primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.

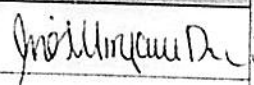


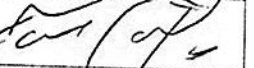
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO	Código: PA-FO-75					
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00				Página 2 de 2	
		Fecha:	12			07	2018

		Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.



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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona la palabra mínimo en las condiciones de contenido. Se ajusta título de envuelto de mazorca a envuelto de maíz. Se incluyen los Requisitos Microbiológicos del producto según parámetros emitidos por el INVIMA. Se cambia vida útil de 15 días a 5 días.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Comidas listas" En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. En condiciones de transporte se agrega: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias ...o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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





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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>BUÑUELO</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001772
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto con forma redonda que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar, sal en otros ingredientes, que posteriormente es sometido a fritura en aceite vegetal.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar y sal.		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica		
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:		
		<b>Parámetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
		Coliformes Fecales, NMP	<3	
		Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
		Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	100	1000
	<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo		
Referencia Producto listo para consumo INVIMA				
Requisitos Nutricionales	No Aplica			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura crocante en la superficie, suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa en su superficie o su interior, a su vez debe tener una adecuada cocción.			
Contenido	El producto debe tener un peso entre 80 y 150 gramos.			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.			

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Canastilla x 80 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 40 unidades cada una o 4 bolsas por 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsatina de primer uso, que proteja el producto.

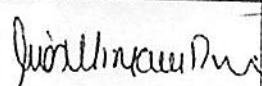
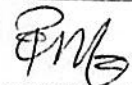
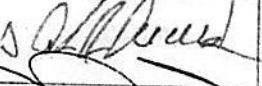

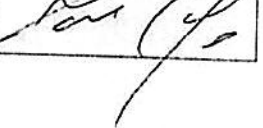
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
			Versión No. 00	Página 2 de 2	
			Fecha:	12 07 2018	

Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3, en el ítem contenido se adiciona la palabra mínimo. Se ajustan los requisitos microbiológicos según INVIMA. Se incluye clasificación del producto y Requisitos Normativos.
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, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Panadería". En contenido se ajusta el peso del producto a entre 80 y 150 gramos. Basado en código SAP actual. En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Se cambia temperatura de entrega de 75°C a 55°C mínimo.

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



Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:  
Unidad o Subunidad:  
Ejecutora Solicitante:  
Fecha y Hora Sistema:

Mlanibal  
15-20-00-009  
2021-01-19-2:08 p. m.

Laura Margarita Anibal Santana  
Regional Norte - Agencia Logística de

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL			
El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "ítems de afectación de gastos"			
Número:	Fecha Registro:	Unidad / Subunidad ejecutora:	Modalidad de contratación:
4221	2021-01-19	15-20-00-009 REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	
Vigencia Presupuestal	Estado:	Generado	Valor Total Operaciones:
Actual		Generado	275.000.000,00
Valor Inicial:	Valor Actual:	Saldo x Comprometer:	Uso Caja Menor
0,00	275.000.000,00	275.000.000,00	Ninguno
			Vr. Bloqueado
			0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL			
Número:	Fecha Registro:	Modalidad de contratación:	Tipo de contrato:
4221	2021-01-19		

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO						
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL	Propios	20	CSF		275.000.000,00
						VALOR OPERACION
						VALOR ACTUAL
						SALDO X COMPROMETER
						VALOR BLOQUEADO
						0,00
						275.000.000,00
						275.000.000,00
						0,00
						Total:
						275.000.000,00
						0,00
						275.000.000,00
						0,00

Objeto: ADQUISICION DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

Firmado digitalmente por  
Laura Anibal Santana  
Fecha: 2021.01.19 14:10:49  
-05'00'

Laura Anibal Santana  
PD. PRESUPUESTO - CARTERA

1. Revisar y registrar las cuentas fiscales presentadas por las diferentes unidades de negocio de la entidad en los sistemas contables.
2. Registrar las obligaciones en SIIF Nación para elaborar los comprobantes manuales de ajuste en SIIF de acuerdo a los procedimientos establecidos.
3. Registrar las operaciones contables en el sistema de información para elaborar los comprobantes contables de las operaciones financieras efectuadas por la Entidad.
4. Consolidar y registrar la información para presentación de medios magnéticos DIAN y Distritales.
5. Preparar la información para declaración de impuestos nacionales y locales de acuerdo a los plazos establecidos de presentación.
6. Registrar las Cuentas por Pagar en SAP y elaborar los comprobantes manuales de ajuste de acuerdo a los procedimientos establecidos para tal fin.
7. Las demás que le asigne la autoridad competente y correspondan a la naturaleza del empleo.