

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 1 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

Dependencia: CTR –CT-14021
Fecha elaboración, 22 de febrero de 2021

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es 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.

En cumplimiento de tal misionalidad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es 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.

En cumplimiento de tal misionalidad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:

Contrato interadministrativo **No. 047-DIADQ-DIPER-2020** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No.003-ARC-JOLA-2020** EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL MDN-ARMADA NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA Y ALUMNOS DE LAS ESCUELAS DE FORMACIÓN, DE ACUERDO ANEXOS A, B, C, D, E, F Y G DE ESTE CONTRATO, LA SOLICITUD DE OFERTA, LA OFERTA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA, QUE HACEN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.

Contrato Interadministrativo **No.208-00-A-COFAC-JELOP-2019** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN QUE PRESTAN SU SERVICIO MILITAR OBLIGATORIO Y PARA EL PERSONAL DE ALFÉREZ, CADETES Y ALUMNOS QUE SEAN*

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 2 de 55	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

DESTINADOS EN COMISIÓN DEL SERVICIO POR ACTIVIDADES OPERACIONALES, ADMINISTRATIVAS Y CEREMONIALES, POR PARTE DEL CONTRATISTA QUIEN SE OBLIGA CON LA NACIÓN, MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE LOS BIENES Y SERVICIOS CONTENIDOS EN EL ANEXO NO 1, TALES COMO: (I) ABASTECIMIENTO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS, (II) ABASTECIMIENTO EN EFECTIVO PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS, (III) COMIDA CALIENTE EN COMEDORES DE TROPA, Y (IV) GASTOS ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN; IGUALMENTE, LOS BIENES Y SERVICIOS CONTENIDOS EN EL ANEXO NO 1 Y LA SOLICITUD DE OFERTA, EL ACTA DE NEGOCIACIÓN QUE FUNGE COMO ADENDA NO 1 DEL PROCESO Y LA OFERTA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA.

Es así que, conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas (fichas técnicas, minuta para elaboración del menú) de los negocios contractuales antes relacionado y los que llegare a suscribir, la Agencia Logística, a través de sus diferentes regionales, en cumplimiento de sus obligaciones contractuales, debe abastecer víveres frescos y secos en forma oportuna, así mismo, suministrar y garantizar el abastecimiento de comida caliente en la cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación, directamente en las unidades de catering (comedores de tropa), cuya administración se encuentra en cabeza de la misma Entidad.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al **suministro de carnes frías** con cargo a la asignación presupuestal de la presente anualidad, con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales.

Lo anterior, sin perjuicio de la posibilidad de abastecer otras regionales y/o unidades de servicio del subproceso de catering (comedores de tropa) que así lo requieran, para el cumplimiento de la misionalidad institucional.

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, adelantar proceso de selección abreviada para el suministro de bienes de características técnicas uniformes, dando observancia a lo dispuesto en el Artículo 2º, numeral 2, literal a, de la Ley 1150 de 2007, y el Artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y 1882 de 2018.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1 OBJETO:

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: **SUMINISTRO DE CARNES FRIAS, PARA LAS UNIDADES DE CATERING**

PROCESO					GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
		TITULO			Código: CT-FO-21				
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Versión No 00		Página 3 de 55		
					Fecha.	08	03	2018	

ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

2.2 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:

Los bienes, objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	50112000

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente proceso se encuentra detalladas en el anexo de especificaciones técnicas elaboradas por el respectivo comité y adoptadas por la Entidad.

Aunado a lo anterior se debe dar cumplimiento a las siguientes condiciones de carácter técnico:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	SALCHICHA MANGUERA ESTÁNDAR , Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.	Producto Cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 1500 de 2007	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 la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	KILO
2	SALCHICHA TIPO PERRO PREMIUM PAQ * 10 UND. , Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.	Producto Cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 1500 de 2007	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 la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	LIBRA
3	CARNE DE HAMBURGUESA DE RES ESTANDAR * 100 GRS. PAQ * 10 UND. , Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.	Producto cárnico procesado, homogenizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe venir precocido, con un diámetro promedio de 12 a 13 cm de diámetro. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0.5 mg/Kg máximo	KILO
4	MORTADELA ESTANDAR , Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.	Producto cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0.5 mg/Kg máximo	KILO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 4 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



		color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.		
5	SALCHICHON CERVECERO ESTANDAR , Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidante (Eritorbato de Sodio).	Producto cárnico procesado embutido, cocido o madurado, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas autorizadas y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm a 80 mm.	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0.5 mg/Kg máximo	KILO
6	CHORIZO DE CERDO X 50 GRS. PAQUETE * 10 UNID , El producto debe tener: carne cerdo, o, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0.5 mg/Kg máximo	LIBRA
7	JAMON DE CERDO AHUMADO X 40 PORCIONES , carne de cerdo, hielo, sal, condimentos, fosfato de sodio (Emulsificante), Glutamato monosodico (Acentuador de sabor), Eritorbato de sodio (Antioxidante), Lactato de Sodio (Conservante).	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado ahumado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto textura blanda compactada.	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.	KILO
8	LOMO DE CERDO AHUMADO X 40 PORCIONES Lomo de cerdo, hielo, sal, condimentos, fosfato de sodio (Emulsificante), Glutamato monosodico (Acentuador de sabor), Eritorbato de sodio (Antioxidante), Lactato de Sodio (Conservante), Nitrito de Sodio (Sal de Curación)	Se define como especialidad Producto Cárnico procesado ahumado, procesada con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.	KILO
9	PAVO RELLENO X 40 PORCIONES Pechuga de pavo, Pechuga de pollo, Agua, Lactato de Sodio Modificador de PH, Suero de Leche en Polvo (Aportar Sólidos), Proteína de soya (Emulgente), Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Azúcar (Edulcorante), Material de Cerdo (Plasma en polvo), Polifosfato de Sodio (Modificador de PH), Sabor Artificial a Pavo, Eritorbato de Sodio (Agente Reductor), Nitrito de Sodio (Sal de Curación).	Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumada, procesada con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.	KILO
10	MIX DE PAVO, JAMON DE CERDO Y LOMO DE CERDO X 40 PORCIONES JAMON DE CERDO Y LOMO DE CERDO X 40 PORCIONES Carne de Pavo, Carne de Cerdo, Agua, Almidón de Trigo, Sal, Sal Dietética, Polifosfato de Sodio, Material de Cerdo, Sabor a Carne Sofrita idéntico al Natural, Especias Pimienta Negra, Extracto de Vino, Eritorbato de Sodio, Monoglutamato de Sodio, Nitrito de Sodio.	El producto es una mezcla de carnes procesadas con especias e ingredientes de uso permito. Embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.	KILO
11	PERNIL DE CERDO AHUMADO X 40 PORCIONES Carne de cerdo, hielo, sal, condimentos, fosfato de sodio (Emulsificante), Glutamato monosodico (Acentuador de sabor), Eritorbato de sodio (Antioxidante), Lactato de Sodio (Conservante).	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, de acuerdo con la norma técnica colombiana NTC 1325.	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.	KILO

2.3.1. Garantía Técnica:

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 5 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

locativas, manipuladores, y procesos por medio del Supervisor designado, en cualquier etapa de la ejecución del contrato. Con el fin de realizar verificación del cumplimiento de la ficha técnica establecida por la entidad y demás condiciones que garanticen la inocuidad del alimento.

2.3.2. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

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

2.3.3. Término Solicitud de Pedido y de Entrega del suministro:

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

2.3.4. Transporte Especial:

La los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6, deberán transportarse y entregarse para su traslado en CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

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

2.4 PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **CUATROSCIENTOS VEINTICUATRO MILLONES QUINIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN PESOS (\$424.519.781) M/CTE.**

NOTA 1: El precio unitario propuesto por el oferente y futuro contratista seleccionado, en NINGÚN CASO podrá superar el precio unitario ponderado por la entidad para el suministro, relacionado en el numeral 4 del presente estudio previo.

NOTA 2: El presupuesto asignado a esta futura contratación comprende todos los costos que pueda generar el suministro del bien objeto de la presente contratación, hasta los correspondientes sitios de entrega.

NOTA 3: Los oferentes son responsables de informarse e incluir en su propuesta toda tasa, retribución, impuesto o gravamen que corresponda y/o del cual sea responsable y, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos.

NOTA 4: La adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma **GLOBAL** y hasta por el valor total del presupuesto oficial y se ejecutará de acuerdo con los precios unitarios

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	
				Fecha.	08

fijos sin fórmula de reajuste ofertados por quien resulte ganador y adjudicatario y adjudicatario en la subasta inversa realizada para el efecto, hasta el agotamiento de los recursos y/o cumplimiento de plazo de ejecución.

2.5 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4421 del 08 de febrero de 2021, con el siguiente rubro.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	PROPIOS	20	CSF

2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será **hasta el 31 de diciembre de 2021**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

Parágrafo: En virtud del precepto normativo que en derecho **“lo accesorio sigue la suerte de lo principal”** y entrándose el presente proceso de selección una necesidad sentida de la Entidad de proveer los bienes y/o servicios requeridos para dar cumplimiento a los Contratos Interadministrativos Vigentes, suscritos entre las FFMM y la Agencia Logística de las Fuerzas, cualquier modificación, prórroga, adición o suscripción de un nuevo Contrato Interadministrativo que implique modificación del plazo de ejecución, el contrato derivado del contrato interadministrativo se ajustará automáticamente y se notificará al Contratista y a la Entidad Aseguradora mediante oficio.

2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN:

La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las unidades militares que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

Unidades del Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía - Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía - Caquetá

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00			Página 7 de 55
		Fecha.	08		03

6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia – Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá	San Vicente del Caguan- Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

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

Unidades del putumayo

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

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

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

2.8 FORMA DE PAGO:

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

A cargo del contratista:

- a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional.
- b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 8 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

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

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a noventa (90) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Tipo de cuenta (Ahorros o corriente)

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

NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 9 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

2.9 TIPO DE CONTRATO:

De conformidad con la naturaleza del contrato, las especificaciones establecidas en el proceso, se concluye que el contrato que se pretende celebrar es un **CONTRATO DE SUMINISTRO**, por tratarse de un contrato de tracto sucesivo con entregas periódicas, de conformidad con la definición establecida en el artículo 968 del Código de Comercio.

2.10 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

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

2.10.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

2.10.1.1 Generales

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- c. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- d. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- e. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- f. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual
- g. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.
- h. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 10 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

- i. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- j. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- k. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- l. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- m. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- n. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- o. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- p. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- q. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- r. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- s. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
- t. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 666 de 24 de abril de 2020, “por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”.
- u. Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

2.10.1.2 Obligaciones Específicas:

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*
- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c. Contar siempre con la disposición logística para efectuar entregas adicionales que surjan, en atención a las necesidades de cada unidad de catering (comedor de tropa).
- d. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 11 de 55	
		Fecha.	08	03	2018
					

- e. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
- f. Cambiar los bienes suministrados (carnes frías) que no sean recepcionados por el supervisor, o que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las dos (2) horas siguientes de comunicada la eventualidad.
- g. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- h. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.
- j. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

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

2.10.2 OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

- a. Exigir al Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.
- b. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en el presente contrato.
- c. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.
- d. Mantener la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA** por intermedio del Supervisor.
- e. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
- f. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

2.10 AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL:

De conformidad con lo establecido en la normatividad que rige la materia, los proponentes y futuro contratista deberá acreditar que cumple con los siguientes permisos y/o licencias y/o autorizaciones y demás equivalentes, los (a) que deberán estar vigentes a la fecha del cierre del proceso de selección, y deberán continuar con su vigencia durante toda la ejecución del contrato, si alguna de estas (o) se encuentra en trámite de renovación, el oferente deberá anexar a la

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 12 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

propuesta copia del radicado de solicitud, con la que se pueda verificar que se efectuó el trámite dentro de los sesenta (60) días calendario anteriores a la pérdida de vigencia de la misma, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 del Decreto 019 de 2012.

A. Establecimiento de Comercio

Mediante el Certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, se **DEBE** acreditar la **existencia de un (1) establecimiento de comercio, en donde ejecutara las actividades objeto del presente proceso de selección (producción, expendio y/o distribución de productos de carnes frías).**

NOTA 1: Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020, el cual establece en el Artículo 8. “**Ampliación de la vigencia de permisos, autorizaciones, certificados y licencias.** Cuando un permiso, autorización, certificado o licencia venza durante el término de vigencia de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social y cuyo trámite de renovación no pueda ser realizado con ocasión de las medidas adoptadas para conjurarla, se entenderá prorrogado automáticamente el permiso, autorización, certificado y licencia hasta un mes (1) más contado a partir de la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Superada la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social el titular del permiso, autorización, certificado o licencia, deberá realizar el trámite ordinario para su renovación.” Por lo cual, los certificados y demás mayores a un año posterior a la declaratoria de emergencia, se tomarán como vigentes.

NOTA 2: El futuro contratista en la etapa de EJECUCION, DEBERA, acreditar la existencia de un (1) establecimiento de comercio en la ciudad de Florencia o en su defecto contar con un **vínculo comercial**, con persona natural o jurídica, **que cumpla este requerimiento**, y que le CERTIFIQUEN a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que a través de este cumplirá con la obligación de suministro del bien. Documento el cual debe ser enviado previamente al supervisor.

En caso de aportarse vínculo comercial, igualmente en la etapa de EJECUCION, se debe allegar por parte del vínculo comercial los requisitos: 1. **Concepto Sanitario, fábrica de producción, lugar de expendio y/o comercialización y, 2. certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor**, según aplique, sin perjuicio de que la Entidad efectúe la visita al sitio correspondiente. Todos estos documentos deben ser allegados al supervisor previamente y aprobados por este.

B. Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria de la Planta de Producción y/o lugar de expendio y/o comercialización:

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, dicho concepto LEGIBLE emitido por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA), el cual deberá allegarse con **concepto favorable o Con Requerimiento** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), es decir que, acredite que el *establecimiento productor y/o fabricante, o comercializador cumple con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia*, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito Formulario No.3, en la cual se manifieste de manera expresa **la calidad en la que se actúa**, es decir, **productor o fabricante y/o Comercializador o Distribuidor.**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 13 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

NOTA 2: Los datos consignados en el respectivo concepto DEBERÁN concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito.

NOTA 3: El **Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria** deberá allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

C. Acta de Inspección Sanitaria del Vehículo y/o medio de transporte:

El oferente **DEBE** anexar a su propuesta, el mencionado documento LEGIBLE, expedido por la autoridad sanitaria competente, en la cual constar las condiciones sanitarias del mismo, y allegarse con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **apta para el transporte de alimentos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello deberá anexar junto con este requisito:

1. Copia de la Tarjeta de Propiedad
2. Copia Soat (el cual debe estar vigente)
3. Revisión tecno mecánica (si aplica), *mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de transporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vías públicas y privadas del país.*

A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.

NOTA 1: Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, **DEBE** anexar los requisitos anteriores y **adicionalmente el vínculo comercial**, debidamente suscrito, con el propietario del vehículo, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que será con este que cumplirán las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en los distintos sitios de entrega.

NOTA 2: El *Acta de Inspección Sanitaria* deberá allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, emitida por el ente territorial competente, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

D. Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor:

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica **no mayor a doce meses** de expedición del personal involucrado en el área de proceso de producción y/o distribución **Persona encargada del descargue y/o Conductor del vehículo**, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

Tratándose de **Productor o Fabricante**, la certificación de aptitud médica, corresponderá a la del personal involucrado en el área de producción, distribución de la empresa y encargado del cargue y descargue. Y en caso de tratarse de **Comercializador o Distribuidor** corresponderá al personal encargado de la distribución y encargado del cargue y descargue.

NOTA 1: De anexar una cantidad de certificados por debajo, de acuerdo al número de empleados

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 14 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

reportados en las actas de inspección, **DEBE aclarar mediante certificación** los motivos por los cuales están cantidades no coinciden.

NOTA 2: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento o etapa del proceso de selección, de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

*Los requerimientos técnicos establecidos en los requisitos **1. Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria de la Planta de Producción y lugar de expendio y/o comercialización; 2. Acta de Inspección Sanitaria del Vehículo y/o medio de transporte; 3. Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor,** se establecen de conformidad con los dispuesto en el Decreto 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, modificada por la Resolución 3168 de 2015 y demás que las sustituyan, modifiquen o adiciones.*

De igual manera, se aclara que, en caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, los requisitos contenidos en los últimos cuatro literales, se deben acreditar de acuerdo a las actividades que van a desarrollar o ejecutar de cada uno de los miembros que integra el oferente plural, dada su naturaleza, situaciones que deben establecerse de manera clara en el documento de asociación de acuerdo a los requerimientos del pliego para cada uno.

2.11 ORDENADOR DEL GASTO: De acuerdo a lo establecido en la Resolución No.176 del 19 de febrero de 2019, por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y se dictan otras disposiciones y la resolución No. 670 del 30 de julio de 2020, por la cual se adoptó el Manual de Contratación de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, se establece que el funcionario autorizado para adelantar etapa precontractual y contractual es quien funja como Director Regional, que actualmente es el Señor TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA, Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares., Regional Amazonía.

2.11 SUPERVISION:

La supervisión del contrato que resulte del presente proceso de selección, de acuerdo al informe técnico de contratación del área que surge la necesidad, será ejercida por la Técnica para apoyo y seguridad del Grupo de Abastecimientos Bienes y Servicios y/o quien haga sus veces, designado y previa acta de notificación y quien deberá desempeñar sus funciones de acuerdo a lo establecido en la Ley 1474 de 2011 artículo 83 y demás normas que rigen la materia.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el párrafo 1° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, es deber de la entidad justificar de manera previa a la apertura del proceso de selección de que se trate, los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección que se propone adelantar.

El presente proceso de selección se registrará por las leyes colombianas vigentes, sobre todas y cada una de las materias que tengan relación con su desarrollo y ejecución, pero sin limitarse a ellas, por ejemplo, las laborales, tributarias, de comercio, cambiarias, de transporte, ambientales y, en especial por las normas contenidas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, demás decretos reglamentarios y por las normas que las modifiquen, adiciones o sustituyan.

En atención a la cuantía del proceso y al umbral establecido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo liquidado para el presente año con vigencia hasta el 31/12/2021 de

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 15 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

acuerdo a la información tomada de la página oficial de Colombia Compra, <https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/comprador-publico>, correspondiente a la suma de TRESCIENTOS OCHENTA MILLONES SETENTA Y OCHO MIL PESOS (\$380.778.000), se determina que el mismo NO será objeto de limitación a MIPYMES en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA PARA EL SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN POR PARTE DE LAS ENTIDADES mediante SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA escogida se encuentran contemplados en el artículo 2° numeral 2° literal a) de la Ley 1150 de 2007, y en la Subsección 2 “SELECCIÓN ABREVIADA” de la Sección 1 “MODALIDADES DE SELECCIÓN” del Capítulo 2 “DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN PÚBLICA” del Título 1 “CONTRATACIÓN ESTATAL” correspondiente a la Parte 2 “REGLAMENTACIONES” del Libro 2 “RÉGIMEN REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL” del Decreto 1082 de 2015.

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el principio de selección objetiva reglamentada por el artículo 29 del Régimen de la Contratación Estatal, la Ley 80 de 1993 y la ley 1150 de 2007, corresponde a la entidad escoger el ofrecimiento más favorable para la misma y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés, y en general cualquier clase de motivación objetiva, para lo cual consagró diferentes modalidades de selección de los contratistas.

La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Dentro de las causales de selección abreviada, se encuentra la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos.

En consecuencia, y teniendo en cuenta que los bienes a contratar poseen las mismas especificaciones técnicas y comparte patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos en las fichas técnicas y en el presente estudio previo, pudiendo cualquier proponente habilitado dentro del proceso de selección, suministrarlas en condiciones del mercado sin menoscabo de los parámetros de calidad y rendimiento que exigen, corresponde a la entidad adelantar un proceso mediante la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA PARA EL SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN POR PARTE DE LAS ENTIDADES mediante SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 16 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

3.2 CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

En atención a la cuantía del proceso y al umbral establecido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo liquidado para el presente año con vigencia hasta el 31/12/2021 de acuerdo a la información tomada de la página oficial de Colombia Compra, <https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/comprador-publico>, correspondiente a la suma de TRESCIENTOS OCHENTA MILLONES SETENTA Y OCHO MIL PESOS (\$380.778.000), se determina que el mismo NO será objeto de limitación a MIPYMES en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

4 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO CON BASE EN EL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

4.1 . Valor estimado del contrato

Teniendo en cuenta que el valor estimado del contrato es de **CUATROSCIENTOS VEINTICUATRO MILLONES QUINIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN PESOS (\$424.519.781) M/CTE.** El cual será ejecutado conforme a los precios unitarios ofertados por el proponente seleccionado;

4.2 . Análisis del Sector Económico:

De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organización técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al anexo adjunto al presente estudio y documentos previos.

4.3 Estudio de mercado:

La determinación de los aspectos relacionados con el precio se efectuó teniendo en cuenta el análisis económico del sector permitiendo definir el presupuesto oficial, para el respectivo proceso de contratación, como a continuación se indica:

ESPACIO EN BLANCO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Del Sistema de Defensa Integral, para el Combate a la Corrupción</small>
			Versión No 00	Página 17 de 55	
	Fecha.	08	03	2018	

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS	OLGA ROJAS DE BORRERO-LAS BRISAS	DISTRIBUCIONES Y PRODUCTOS CAQUETA-HECTOR	PONDERADO
			PRECIO UNITARIO CON IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	
1	SALCHICHA MANGUERA ESTÁNDAR	KILO	15.700	16.000	13.600	11.325
	CARNE DE HAMBURGUESA DE RES ESTANDAR * 100 GRS. PAQ * 10 UND	KILO	21.000	14.800	12.100	11.975
2	MORTADELA ESTANDAR	KILO	17.500	13.000	10.200	10.175
3	SALCHICHA TIPO PERRO PREMIUM PAQ * 10 UND	LIBRA	9.000	8.000	11.800	7.200
4	CHORIZO DE CERDO X 50 GRS. PAQUETE	LIBRA	12.000	8.000	11.500	7.875
5	SALCHICHON CERVECERO ESTANDAR	KILO	12.700	13.500	10.200	9.100
7	JAMON DE CERDO AHUMADO X 40	KILO	20.400	20.000	16.500	14.225
8	LOMO DE CERDO AHUMADO X 40 PORCIONES	KILO	48.000	60.000	22.000	32.500
9	PAVO RELLENO X 40 PORCIONES	KILO	71.000	45.000	28.000	36.000
10	MIX DE PAVO, JAMON DE CERDO Y LOMO DE CERDO X 40 PORCIONES JAMON DE	KILO	57.000	60.000	28.000	36.250
11	PERNIL DE CERDO AHUMADO X 40 PORCIONES	KILO	42.000	50.000	23.500	28.875
TOTAL			326.300	308.300	187.400	205.500

NOTA 1: Los precios unitarios finales, conforme a los cuales se ejecutará el presupuesto oficial (valor del contrato), corresponderán a los que resulten propuestos del proceso de subasta, en caso de que haya lugar a ella, o a los ofertados por el único oferente, en caso de que sólo haya un oferente habilitado.

NOTA 2: Las ofertas ***en ningún caso deben superar*** los valores unitarios ponderados por la entidad, y por ende el valor total de la propuesta. **So pena de ser rechazada la propuesta económica.**

NOTA 3: No se estipulan cantidades, ya que se harán de acuerdo a requerimientos y necesidad de la entidad previa solicitud y aprobación del supervisor del contrato.

5- JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA(S) OFERTA(S) MÁS FAVORABLE(S) PARA LA ENTIDAD

MODALIDAD DE SELECCIÓN	SUBCLASE	TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MÁS FAVORABLE	
LICITACIÓN		PPC	
		SUBASTA INVERSA	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>del Ejército, Fuerza Armada, Fuerza Aérea y Armada</small>
			Versión No 00	Página 18 de 55	
			Fecha.	08 03 2018	

SELECCIÓN ABREVIADA	<i>BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES</i>		<i>PPC</i>			
	<i>SUBASTA INVERSA</i>	X	<i>MENOR PRECIO X</i>			
	<i>MENOR CUANTÍA</i>		<i>PPC</i>			
	<i>DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA LICITACIÓN</i>		<i>PPC</i>			
	<i>ENAJENACIÓN DE BIENES DEL ESTADO</i>					
CONCURSOS DE MERITOS	<i>CONSULTORÍA</i>		<i>CALIDAD</i>			
	<i>CONCURSO ABIERTO</i>					
	<i>CURSO PRECALIFICADO</i>					
CONTRATACIÓN DIRECTA	<i>RESERVADA</i>		<i>CONDICIONES DEL MERCADO</i>			
	<i>EXCLUSIVA</i>					
	<i>PRESTACIÓN DE SERVICIOS</i>					
	<i>CIENCIA Y TECNOLOGÍA</i>					
	<i>ARRENDAMIENTOS</i>					
	<i>ADQUISICIÓN DE INMUEBLES</i>					
<i>MÍNIMA CUANTÍA</i>			<i>MENOR PRECIO</i>			

El presente proceso se desarrollará con arreglo a los principios de transparencia, economía, responsabilidad y de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa, señalados en los artículos 209 de la Constitución política de Colombia y en las leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007.

En el podrán participar todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en Consorcio o Unión Temporal, consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes que no se encuentren incursas en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en la Ley 80 de 1993 y en la Ley 1474 de 2011, Decretos reglamentarios y demás normas concordantes.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, escogerá la oferta más ventajosa que resulte de la subasta inversa electrónica en la que podrán participar los oferentes que cumplan con los requisitos habilitantes señalados a continuación y en la cual se tendrá el menor precio ofrecido como único factor de escogencia.

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística dará apertura a un proceso de Contratación de subasta Inversa, para el ofrecimiento se verificará los aspectos:

REQUISITO HABILITANTE	VALORACIÓN
CAPACIDAD JURÍDICA	<i>Habilitado / No Habilitado</i>
CAPACIDAD FINANCIERA	<i>No Habilitado / Habilitado</i>
TÉCNICO	<i>Cumple / No Cumple</i>

De conformidad con lo establecido en el Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 221 del Decreto 019 de 2012, y el Artículo 2.2.1.1.5.3. Del Decreto 1082 de 2015, la verificación del cumplimiento de los requisitos habilitantes, se efectuará conforme a la información contenida en el RUP y de acuerdo a los documentos detallados que se relacionan en el pliego de condiciones del proceso de selección.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 19 de 55	
		Fecha.	08	03	2018
					

Una vez efectuada esta verificación, se publicará un informe de habilitación de los oferentes y de forma posterior procederá adelantar la *subasta inversa electrónica*, siempre y cuando haya como mínimo dos (2) oferentes habilitados y cuyos bienes cumplan con la ficha técnica, esto de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

NOTA: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, **se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta, a verificar en las plataformas electrónicas a que haya lugar**, y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información de cualquiera de sus empleados en caso de considerarlo necesario.

5.1 FACTORES DE SELECCIÓN (SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES O SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN REALIZADA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA DEL SECOP II <https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>).

Teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato que se va a celebrar, y conforme con lo dispuesto por el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, concordante con el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, el ofrecimiento más favorable corresponderá a aquel que ofrezca el menor precio a la entidad y que cumpla con las condiciones técnicas solicitadas por la misma, es decir, que en este tipo de procesos de contratación se tendrá como único criterio de selección, **EL MENOR PRECIO OFRECIDO**.

Habrá subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes cumplan con la Ficha Técnica.

Si en el proceso de selección se presenta un único oferente y está habilitado (o si solo resultare habilitado un único oferente) cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica, no habrá lugar a Evento de Subasta Pública y la entidad dará diligencia de apertura del sobre que contiene la oferta económica inicial, y le adjudicará el contrato siempre y cuando haya cotizado a totalidad de los bienes requeridos por la Entidad, el valor total de la oferta y del ítem, sea igual o inferior al valor total ponderado por la entidad.

5.1.1 Propuesta Económica

El oferente deberá digitar, de manera separada, **sobre económico** (sobre 2), en la plataforma de contratación SECOP II la **PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS**, la cual corresponde a su oferta económica inicial. En este, deberá indicar el valor del ítem que será el valor total de su oferta, los cuales no podrán superar el valor ponderado establecido por la Entidad, relacionado en el numeral 4 del estudio previo del presente proceso de selección.

En el valor del ítem, de la propuesta inicial de precios, se entienden incluidos en su totalidad, los costos y gastos en los que incurra el proponente para el suministro requerido por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, incluida la entrega en el lugar señalado y de conformidad con las especificaciones contenidas en el estudio previo, anexo técnico, fichas técnicas, pliego de condiciones y contrato.

Todos los gastos no previstos en la oferta, serán a cargo del contratista. Los costos y gastos en que incurran los proponentes para la elaboración y presentación de las propuestas, serán de su propia cuenta y riesgo. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no reconocerá ni reembolsará ningún valor por este concepto.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 20 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

Los valores consignados en la **PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS (sobre económico)**, se harán en números enteros. Para redondear los valores de los ítems (todos) a enteros, se deberá aproximar al entero cercano hacia arriba a partir de 0.50 y se dejará el mismo entero cuando el decimal sea menor a 0.50 o utilizando la función “redondear” del programa Excel asignando al número de decimales el valor de cero (0).

5.1.2 Verificación Aritmética al Formulario de Propuesta Inicial de Precios – sobre económico (sobre 2)

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía realizará la verificación aritmética al FORMULARIO DE PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS de la siguiente manera:

- a. Con el valor unitario de cada bien registrado por el proponente, se realizarán las operaciones matemáticas para determinar que el valor propuesto por ítem no exceda el valor máximo unitario dispuesto por la Entidad para cada uno de los bienes.
- b. Si al verificar la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS se encuentran errores aritméticos, Entidad procederá a su corrección. Con los valores verificados y/o corregidos (si es el caso) incluido el IVA, se comprobará que la propuesta no exceda los valores máximos unitarios establecidos por la entidad para cada bien. Los cuales tendrán como los valores iniciales del oferente.

Por error aritmético se entiende, aquel en que incurre el oferente cuando realiza una indebida operación matemática, pero con la certeza de las cantidades, requerimientos y valores.

Las correcciones efectuadas a las ofertas de los proponentes, según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para éstos. Si el proponente, en caso de que se le adjudique el contrato, se rehúsa a aceptar dichas correcciones, se hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta.

Cuando el valor de la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS o el valor resultante de la corrección efectuada, exceda el valor máximo unitario establecido por la Entidad para cada bien, se procederá al RECHAZO de la propuesta.

Cuando en la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS se omita ofertar uno, varios o todos los ítems o cuando ofertado su valor corresponda a cero pesos (0\$), se procederá al RECHAZO de la propuesta.

El FORMULARIO PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS deberá estar suscrito por el representante legal del proponente o apoderado debidamente Acreditado. Si se presentaren tachaduras, borrones o enmendaduras, en el formato de propuesta inicial de precios, será causal de RECHAZO.

La omisión de la presentación del FORMATO “PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS”, generará el RECHAZO DE LA PROPUESTA.

5.1.3 Margen Mínimo de Mejora

Teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía informa a los interesados que el margen mínimo de mejora del VALOR TOTAL de la oferta **no deberá ser inferior e igual al DOS POR CIENTO (2%)** de los valores ofertados más bajos indicados por los oferentes, porcentaje por debajo del cual los lances no serán aceptables.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 21 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

Lo anterior sin perjuicio de que el proponente establezca realizar un Lance por un margen o porcentaje mayor. Es importante tener en cuenta que el proponente deberá realizar sus Lances estimando para ello dicho margen mínimo a su último Lance valido.

5.1.4 Desarrollo de la Subasta Inversa Electrónica

Además de la aplicabilidad de las reglas generales previstas en la Ley, que se le dará al procedimiento para la subasta inversa establecido en el Decreto 1082 de 2015, así como como en el artículo 2.2.1.2.1.2.2, se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- a. La subasta dará inicio en la fecha y hora señalada en el cronograma y se realizara de acuerdo con la configuración establecida en la plataforma virtual de Colombia Compra eficiente SECOP II y la guía para hacer un proceso de Selección abreviada con subasta en el SECOP II (<https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>).
- b. Los oferentes habilitados podrán acceder a la subasta autenticándose a través del SECOP II (<https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>).
- c. Se aplicará lo definido en el Artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: *... "si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma"...*, salvo que logre volver a conectarse antes de la terminación del evento, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma tecnológica de subasta.
- d. Los oferentes habilitados que participen en el evento subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos. La ENTIDAD, no provee conexiones desde sus instalaciones para este evento.
- e. El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor de los ofrecidos en la oferta inicial por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento.
- f. Los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio electrónicamente a través del SECOP II (<https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>). Para que sea válido, cada lance deberá reflejar el margen mínimo de mejora de oferta que será en el 2%. Es importante tener en cuenta que el oferente deberá realizar sus lances estimando para ello dicho margen mínimo a su ultimo lance. Lo anterior sin perjuicio de que el oferente establezca realizar un lance por un margen mayor.
- g. El evento de subasta permite al oferente conocer el valor de sus ofertas y la posición frente a los demás oferentes. Para que el oferente al momento de iniciar la subasta pueda tener conocimiento de su posición, necesariamente deberá hacer un lance.
- h. Si en el curso de la subasta electrónica dos o más oferentes presentan una postura del mismo valor, la herramienta tendrá la capacidad de establecer cual oferente envió cronológicamente primero dicha postura; para determinar esto la herramienta utiliza una certificación electrónica. Entidad de certificación digital autorizada por la Superintendencia de Industria y Comercio para la prestación de este servicio, la cual garantiza legalmente el momento exacto en que se reciben las posturas en el sistema.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 22 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

- i. De igual manera, si dos o más oferentes resultaran en la posición número uno (1) con lances exactamente iguales se aplicará como criterio de desempate lo descrito en el numeral 9 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, el cual determina: "...la entidad estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial", aclarando que la adjudicación se realizará por el lance que lo deajo en la posición 1; sino se hicieron lances durante la subasta, se adjudicará al menor precio inicial, en concordancia con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.9, numeral del 1 al 5 del mismo Decreto.
- j. Conforme avanza la subasta electrónica, al llevar a cabo un lance, los oferentes serán informados por parte del sistema de la recepción de su postura y la confirmación de su valor, así como de la ubicación en que se encuentra su propuesta.
- k. Si en el curso de la subasta electrónica inversa se presentan fallas de la plataforma tecnológica como las previstas en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, "...la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta ...", se dará reinicio al evento de subasta en las condiciones y fechas que establezca la ENTIDAD y que serán comunicadas a los oferentes habilitados. Será importante tener en cuenta que si las fallas corresponden a los recursos propios de los oferentes se entenderá que los mismos desistieron de participar salvo que logren conectarse antes de la terminación del evento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del decreto 1082 de 2015.

5.1.5 Conclusión de la Subasta

La subasta concluirá cuando se presente cualquiera de las siguientes situaciones:

- a. Cuando en la respectiva ronda se presente solo un lance válido.
- b. Cuando en la respectiva ronda no se presenten nuevos lances (válidos) que mejoren la oferta anterior.

NOTA: En todo caso el procedimiento se ceñirá al establecido en la Guía para hacer un Proceso de Selección Abreviada con Subasta en el SECOP II: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_p1_r.pdf y https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_p2_r.pdf y la guía para proveedores "Guía rápida para participar en una subasta en el SECOP II" https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_proveedor.pdf.

5.1.6 Precios Artificialmente Bajos

Cuando de conformidad con la información a su alcance la Entidad estime que el precio final obtenido al término de la subasta inversa resulta artificialmente bajo, seguirá el procedimiento señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y requerirá al oferente para que explique las razones que sustente el valor por él ofertado, según los lineamientos de la Guía No. G MOAB- 01 "Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación" emitida por Colombia Compra Eficiente.

6- TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

Atendiendo a lo establecido en el Artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 se efectúa la evaluación de los riesgos previsibles, de conformidad con lineamientos y directrices efectuadas por Colombia Compra Eficiente, así:

Matriz de Riesgos

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión			
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría			¿CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO?	Periodicidad		
													¿Afecta La Ejecución Del Tratamiento?									
1	General	Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	General	Interno	Planeación	Económico	Falta de liquidez necesaria para cumplir con las obligaciones del contrato	Incumplimiento de las obligaciones del contrato	3	5	8	Alto	ALFM-Contratista	Solicitar los requisitos necesarios que acrediten una capacidad financiera del futuro contratista	1	1	2	Bajo	No	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Establecer requisitos habilitantes teniendo en cuenta la cuantía y forma de pago del futuro contrato	Durante la estructuración del proceso
3	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM-Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	ALFM - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
5	Específico	Externo	Planeación/Selección/Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	2	4	6	Medio	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación	2	4	6	Medio	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica	Durante el término de evaluación



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 24 de 55

Fecha.

08

03

2018



6	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento o y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual	presentada por cada uno de los proponentes
7	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica , intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectúe el suministro	
8	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista – ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 48 horas	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor solicitando en los plazos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 25 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

7- ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

Teniendo en cuenta el análisis del sector efectuado, la naturaleza, el objeto del contrato a celebrar y el análisis del riesgo atribuido a las partes, se considera que es necesario exigir como garantía **contrato de seguro contenido en una póliza** que cubra los riesgos que se relacionan a continuación, en las cuantías igualmente relacionadas.

La cual, deberá ser constituida a favor de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, identifica con Nit. 800.117.190-7, para que surta la aprobación correspondiente y de forma posterior ser anexa al respectivo expediente contractual.

7.1. RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
<ul style="list-style-type: none"> La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de la ofertas. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario. La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato. 	<p>Suficiencia Garantía Seriedad de la oferta: Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Items, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección.</p> <p>En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.</p>

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<p>Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.</p>	<p>Suficiencia de cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más contados a partir del vencimiento del plazo de ejecución.</p> <p>Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 6 meses más.</p>
<p>Con ocasión de: (ii) Mala calidad de los bienes teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.</p>	<p>Suficiencia Calidad del bien: Por un valor equivalente al 30% del valor del contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y 4 meses más contados a partir el vencimiento del plazo de ejecución.</p> <p>Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 4 meses más.</p>
<p>El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.</p>	<p>Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales: Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.</p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 26 de 55	
		Fecha.	08	03	2018
					

Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 3 años más.

8. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES

Los Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

Las Entidades Estatales deben cumplir las obligaciones del Estado colombiano consagradas en los Acuerdos Comerciales. Los proponentes nacionales y extranjeros tienen el derecho a exigir que en los Procesos de Contratación sean tenidos en cuenta los Acuerdos Comerciales aplicables. Este es un derecho de los nacionales colombianos frente a los Procesos de Contratación que adelantan los Estados con los cuales Colombia ha suscrito Acuerdos Comerciales y de los proponentes extranjeros frente a los Procesos de Contratación que adelantan las Entidades Estatales colombianas. Adicionalmente, cualquier persona puede exigir el cumplimiento de los Acuerdos Comerciales pues estos son leyes de la República.

Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación de sus Procesos de Contratación, si los Acuerdos Comerciales entre Colombia y otros países son aplicables al Proceso de Contratación. En caso de que sean aplicables, deben proceder a cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos.

Conforme a lo anterior, y de acuerdo con el objeto y el monto del proceso de contratación analizado, a continuación se establece si el mismo se encuentra cobijado por Acuerdos Comerciales suscritos por Colombia, de acuerdo con los lineamientos expedidos por la Agencia Nacional de Contratación – **COLOMBIA COMPRA EFICIENTE** en su Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación M-MACPC-13.

Para ello, se consideraron en orden consecutivo la aplicabilidad de las 3 reglas establecidas en el Manual aludido, así:

ACUERDO COMERIAL	ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR ACUERDO COMERCIAL	
		Si/No	Si/No	Si/No	
ALIANZA PACÍFICO	CHILE	SI	NO	SI	NO
	PERÚ	SI	NO	SI	NO
	MÉXICO	SI	NO	SI	NO
CANADÁ	SI	NO	SI	NO	
CHILE	SI	NO	SI	NO	
COREA	SI	NO	NO	NO	
COSTA RICA	SI	NO	SI		
ESTADOS UNIDOS	SI	NO	SI		
ESTADOS AELC	SI	NO	SI	NO	
MÉXICO	NO	NO	NO	NO	
TRIÁNGULO NORTE	EL SALVADOR	NO	SI	NO	NO
	GUATEMALA	NO	SI	NO	NO
	HONDURAS	NO	SI	NO	NO
UNIÓN EUROPEA	SI	NO	SI	NO	

De lo anterior, se determinó que el presente proceso de contratación no se encuentra cubierto por acuerdo comercial alguno, teniendo en cuenta que, la entidad no hace parte de las incluidas en los Acuerdos Comerciales y el valor estimado del proceso es inferior a partir del cual los Acuerdos

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 27 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

Comerciales son aplicables. Así mismo, de acuerdo a la excepción número 58 “*La contratación de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del clasificador Central de productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, para el Comando General de las Fuerzas Militares, Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Nacional, y la Policía Nacional por parte de la Agencia Logística y del Fondo Rotatorio de la Policía Nacional*”, del Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente, se reafirma la postura antes mencionada del presente proceso de no estar cubierto por acuerdo comercial alguno.

9. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

Se debe incluir en contrato administrativo celebrado por la Agencia Logística una CLAUSULA DE INDEMNIDAD, en la cual se pacte la obligación del contratista de mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

10. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Se certifica que los valores de bienes, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2021.

Original Firmado

Ing. Alim. DARLYN BOLAÑOS GARCÍA
 Coordinadora Grupo Abastecimiento B.S. (E)
 Jefe área necesidad

Original Firmado

Cont. Pub. EDUARDO ENRIQUE CUADRADO RAMOS
 Tasd Grupo Abastecimientos B.S.
 Técnico Estructurador

Original Firmado

Adm. Fin. GLADYS URIBE CORREA
 Tasd Grupo Contratos
 Jurídico Estructurador

Original Firmado

Cont. Pub. NORMA LENIS ZETARES
 PD. Grupo Financiero
 Financiero – Económico Estructurador

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 28 de 55	
						Fecha.	08	03	2018

**ANEXO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
SALCHICHA MANGUERA TIPO PREMIUM**

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 1 de 3	
						Fecha:	12	07	2018

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

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro*</th> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium</p>	Parámetro*	% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		86	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																					
	Parámetro*	% mín	% máx																																						
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14																																							
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		86																																							
Almidón, en fracción de masa		3																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, 25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>, 25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado</p>	Requisito	n	m	M	C	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , 25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , 25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	C																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , 25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , 25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	-	Calorías (kcal)	211	-																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	15.5	± 0.2																																							
Humedad (%)	62.1	± 0.4																																							
Grasas (%)	16.1	± 0.1																																							
Carbohidratos (%)	11	-																																							
Calorías (kcal)	211	-																																							
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con																																								

[Handwritten signature]

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 29 de 55	
						Versión No 00	Fecha.	08	03



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



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

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado: - Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 und.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

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

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

Handwritten signature

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 30 de 55	
		Versión No 00	Fecha:	08	03



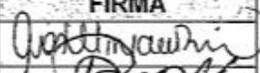
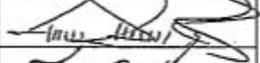
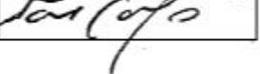
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07	2018



CONTENIDO:

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																				
1	Versión Inicial.																				
2	<p>- Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así:</p> <p style="text-align: center;">Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>- En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	--	Calorías (kcal)	211	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DESVIACION																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	62.1	± 0.4																			
Grasas (%)	16.1	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	11	--																			
Calorías (kcal)	211	--																			

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>El servicio. Por encima de todo.</small>
			Versión No 00	Página 31 de 55	
			Fecha.	08	

HAMBURGUESA DE RES

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

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																								
		% mín	% máx																							
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																									
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp.</i>, /25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">400</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En donde: n = número de muestras que se van a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella spp.</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella spp.</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">18,7</td> <td style="text-align: center;">± 0,2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">61,6</td> <td style="text-align: center;">± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td style="text-align: center;">16,5</td> <td style="text-align: center;">± 0,1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">224</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Hamburguesa de Res (embutido)</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	18,7	± 0,2	Humedad (%)	61,6	± 0,4	Grasas (%)	16,5	± 0,1	Carbohidratos (%)	0,1	-	Calorías (kcal)	224	-					
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																									
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																								
Proteína (%)	18,7	± 0,2																								
Humedad (%)	61,6	± 0,4																								
Grasas (%)	16,5	± 0,1																								
Carbohidratos (%)	0,1	-																								
Calorías (kcal)	224	-																								
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores																									




PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 32 de 55	
						Versión No 00	Fecha.	08	03



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



	a:	<u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
Contenido	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr.	
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 10 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). <p>Registro sanitario del producto. (Vigente).</p>
---	---

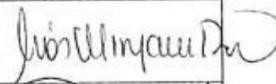
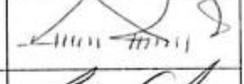
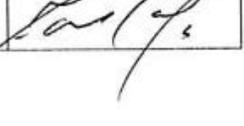
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019
-----------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	Página 33 de 55	
			Versión No 00	08	03	2018
			Fecha.	08	03	2018
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>						

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

1	Versión Inicial.																																						
2	Ajuste a formato versión 3																																						
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)																																						
4	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td></td> <td>10 % min</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa .</td> <td></td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td></td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (ultima actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embulido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p><u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>	Componentes		Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa		10 % min	Grasa, en fracción de masa .		28 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa		90 % máx	Almidón en fracción de masa		10 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6 % máx	Parámetro*	Estándar		% min	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6
Componentes		Valor																																					
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa		10 % min																																					
Grasa, en fracción de masa .		28 % máx																																					
Humedad más grasa, en fracción de masa		90 % máx																																					
Almidón en fracción de masa		10 % máx																																					
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6 % máx																																					
Parámetro*	Estándar																																						
	% min	% máx																																					
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																																						
Grasa, en fracción de masa		40																																					
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																																					
Almidón, en fracción de masa		8																																					
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																																					

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 34 de 55	
						Fecha.	08	03	2018



MORTADELA ESTANDAR

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 1 de 4	
						Fecha:	12	07	2018



PRODUCTO / NOMBRE	MORTADELA ESTANDAR
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	<p>Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada.</p> <p>El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % min.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>7 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	90 % máx	Almidón, en fracción de masa	7 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																											
	Componentes	Valor																																							
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.																																								
Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																								
Humedad, en fracción de masa	90 % máx																																								
Almidón, en fracción de masa	7 % máx																																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfite reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia Coli /g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas Clostridium sulfite reductor, UFC/g	3	<10	100	1	Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de Escherichia Coli /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas Clostridium sulfite reductor, UFC/g	3	<10	100	1																																					
Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de Escherichia Coli /g	3	< 10	-	-																																					

PMg

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 35 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



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

		MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
			PROMEDIO	DESVIACIÓN
Requisitos Nutricionales		Proteína (%)	12,4	± 0,3
		Humedad (%)	60,7	± 1,1
		Grasas (%)	12,5	± 2,4
		Carbohidratos (%)	9,3	± 6,6
		Calorías (kcal)	199	–
Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – mortadela de res (embutido)				
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo			
Contenido	SAP 200001493, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.			
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un
---	---

Handwritten signature

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 36 de 55	
		Fecha.	08	03	2018

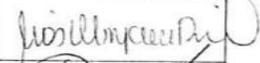
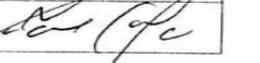
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 3 de 4	
		Fecha:	12	07	2018

año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Registro sanitario del producto. (Vigente).

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0.5 mg/Kg máximo</u> En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 37 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



SALCHICHON SELECCIONADO

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN SELECCIONADO			
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562		
	Clasificación	Embutidos		
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40 mm a 80 mm.		

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidante (Eritobarto de Sodio).																																										
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).</p>				Parámetro*	Seleccionada		% min	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro*	Seleccionada																																										
% min		% máx																																										
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																											
Grasa, en fracción de masa		48																																										
Humedad, en fracción de masa		43																																										
Almidón, en fracción de masa		10																																										
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																										
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>				Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																								
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																								
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																								
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																								
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1																																								
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																								
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																								
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																								
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15,5</td> <td>± 0,1</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>54,2</td> <td>± 1,5</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>4,5</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>1,2</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>107</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Salchichón.</p>				MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15,5	± 0,1	Humedad (%)	54,2	± 1,5	Grasas (%)	4,5	--	Carbohidratos (%)	1,2	--	Calorías (kcal)	107	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																											
	PROMEDIO	DESVIACION																																										
Proteína (%)	15,5	± 0,1																																										
Humedad (%)	54,2	± 1,5																																										
Grasas (%)	4,5	--																																										
Carbohidratos (%)	1,2	--																																										
Calorías (kcal)	107	--																																										

Handwritten signatures and initials in green and black ink.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 38 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



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



	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
	Contenido	SAP 200001562, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con:
	<ul style="list-style-type: none"> - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)- - Registro sanitario del producto. (Vigente) <p>También puede presentar: Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 39 de 55	
		Versión No 00	Fecha:	08	03

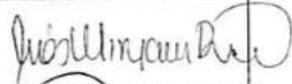
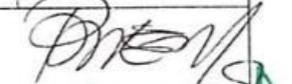
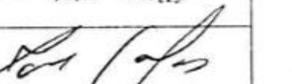


PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		Código: PA-FO-75		Página 3 de 3	
		Versión No. 00	Fecha:	12	07



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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 40 de 55	
						Fecha.	08	03	2018



CHORIZO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 1 de 3	
						Fecha:	12	07	2018



PRODUCTO / NOMBRE	CHORIZO	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001767 / SAP 200001769 / SAP 200001800 SAP 200001803/ SAP 200001804 / SAP 200001809 / SAP 200001879
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

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

ad

Pnlb

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 41 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



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



	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
	Contenido	SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última actualización) y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con requerimientos, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 42 de 55	
						Fecha.	08	03	2018



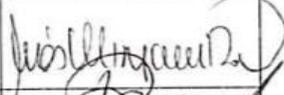
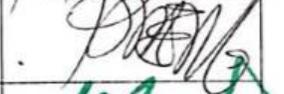
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 3 de 3	
						Fecha:	12	07	2018



	<p>También puede presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o - Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados)
--	---

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 43 de 55
		Fecha.	08

SALCHICHA TIPO PERRO

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

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

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
------------------------	--------------	--

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Parámetro*	% mín	% máx
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14	
	Grasa, en fracción de masa		28
	Humedad más grasa, en fracción de masa		86
	Almidón, en fracción de masa		3
	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium
Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g	3	< 10	100	1
Detección de <i>Salmonella</i> , 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> , 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> , en condé	3	< 10	-	-

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado
Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	15.5	± 0.2
Humedad (%)	62.1	± 0.4
Grasas (%)	16.1	± 0.1
Carbohidratos (%)	11	--
Calorías (kcal)	211	--

Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con
------------------------------------	--




PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 44 de 55	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



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

		relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	SAP 200000789 El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 50gr. SAP 200001766 El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 50gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Resolución 2690 de 2015 El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> El proveedor debe estar certificado en: <ul style="list-style-type: none"> Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Registro sanitario del producto. (Vigente) Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente
---	---

2018

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 45 de 55
				Fecha: 08 03 2018	

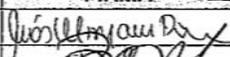
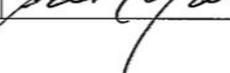


PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
				Versión No. 00	Página 3 de 4
				Fecha: 12 07 2018	

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																		
1	Versión Inicial.																		
2	<p>Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00, Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así:</p> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MACRONUTRIENTE</th> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.</p>	MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	-	Calorías (kcal)	211	-
MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACION																	
Proteína (%)	15.5	± 0.2																	
Humedad (%)	62.1	± 0.4																	
Grasas (%)	16.1	± 0.1																	
Carbohidratos (%)	11	-																	
Calorías (kcal)	211	-																	

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 46 de 55
	Fecha.	08	03
			

JAMON DE CERDO AHUMADO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	SUBPROCESO	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES	
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS	
	Código	Código	Versión
	E01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015
			Pág. 1 de 1
			

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



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 47 de 55

Fecha.

08

03

2018



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	MARZO DE 2017
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	
3	

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Del Sistema Fomento Social, para el Combate a la</small>	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 48 de 55		
	Fecha.	08	03	2018	

LOMO DE CERDO AHUMADO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			 Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Del Sistema Fomento Social, para el Combate a la</small>	
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
	Código	Código	Versión	Fecha Versión		Pág. 1 de 1
		F01-PGN-503	3	NOVIEMBRE de 2015		

Producto/Nombre		LOMO DE CERDO AHUMADO																										
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	Especificación Técnica																										
	Clasificación	No Aplica																										
	Descripción del Producto	Se define como especialidad Producto Cárnico procesado ahumado, procesada con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en Molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.																										
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Lomo de Cerdo, Hielo, Sal , Condimentos, Fosfato de Sodio (Emulsificante) , Glutamato monosodico (Acentuador de sabor), Eritorbato de sodio (Antioxidante) ,Lactato de Sodio (Conservante) , Nitrito de Sodio (Sal de Curación)																										
	Requisitos Físicoquímicos																											
	Requisitos Nutricionales	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td style="text-align: right;">Comestible:</td><td style="text-align: right;">0,97</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">Energía:</td><td style="text-align: right;">380,00 Kcal.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">Carbohidratos:</td><td style="text-align: right;">0,00 g.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">Grasas:</td><td style="text-align: right;">35,00 g.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">Proteínas:</td><td style="text-align: right;">17,00 g.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">Fibra:</td><td style="text-align: right;">0,00 g.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">Colesterol:</td><td style="text-align: right;">62,00 mg.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">Hierro:</td><td style="text-align: right;">2,50 mg.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">Calcio:</td><td style="text-align: right;">10,00 mg.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">fosforo:</td><td style="text-align: right;">180,00 mg.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">AGSat:</td><td style="text-align: right;">11,70 g.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">AGMonoInsat:</td><td style="text-align: right;">15,60 g.</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">AGPolyInsat:</td><td style="text-align: right;">4,15 g.</td></tr> </table>	Comestible:	0,97	Energía:	380,00 Kcal.	Carbohidratos:	0,00 g.	Grasas:	35,00 g.	Proteínas:	17,00 g.	Fibra:	0,00 g.	Colesterol:	62,00 mg.	Hierro:	2,50 mg.	Calcio:	10,00 mg.	fosforo:	180,00 mg.	AGSat:	11,70 g.	AGMonoInsat:	15,60 g.	AGPolyInsat:	4,15 g.
	Comestible:	0,97																										
Energía:	380,00 Kcal.																											
Carbohidratos:	0,00 g.																											
Grasas:	35,00 g.																											
Proteínas:	17,00 g.																											
Fibra:	0,00 g.																											
Colesterol:	62,00 mg.																											
Hierro:	2,50 mg.																											
Calcio:	10,00 mg.																											
fosforo:	180,00 mg.																											
AGSat:	11,70 g.																											
AGMonoInsat:	15,60 g.																											
AGPolyInsat:	4,15 g.																											
Otras características del Producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.																											
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500, 1.000, o 2.500 g. En porciones de tajado de 25 g. Este peso debe contener carne de cerdo lomo ahumado.																										
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización, Decreto 2162 de 1983, Decreto Min. Protección Social 1500 de 2007 y demás normas vigentes que le aplique.																										
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacío, en presentación de 500, 1.000, o 2.500 gramos, equivalente a (20, 40, o 100 unidades de 25 gramos cada una).																										
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 2°C y 5°C.																										
	Empaque	El producto debe ser empacado en bandeja Pet Auto soportable sencilla, PEL, PEL S/1 Bef.																										
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulado de producción como mínimo el nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005																										
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.																										
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).																											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2017																										
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																												



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 49 de 55

Fecha.

08

03

2018



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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 50 de 55
	Fecha.	08	03
			

MIX DE PAVO, JAMON DE CERDO Y LOMO DE CERDO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																																								
SUBPROCESO		PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES																																								
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																																								
CÓDIGO	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN																																							
F01-PGN-502		3	NOVIEMBRE de 2015																																							
		Pág. 1 de 1																																								
Producto/Nombre		MIX DE PAVO, JAMON DE CERDO Y LOMO DE CERDO																																								
REQUISITOS GENERALES	Código CDS	Especificación Técnica																																								
	Clasificación	Cárnico Procesado																																								
	Descripción del Producto	El producto es una mezcla de carnes procesadas con especias e ingredientes de uso permitido. Embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico																																								
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de Pavo, Carne de Cerdo, Agua, Almidón de Trigo, Sal, Sal Dietética, Polifosfato de Sodio, Material de Cerdo, Sabor a Carne Sofrita idéntico al Natural, Especies Pimienta Negra, Extracto de Vino, Eritorbato de Sodio, Monoglutamato de Sodio, Nitrato de Sodio.																																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 mínimo 28 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>10 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	10 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																													
	Parámetro	%																																								
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo																																								
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo																																								
	Almidón, en fracción de masa	10 máximo																																								
	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">N</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfrito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria Monocytogenes/25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		REQUISITO	N	m	M	C	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	100	100000	1	Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1	Estafilococcus coagulasa positiva /g	3	<100	-	-	Recuento de esporas Clostridium sulfrito reductor, UFC/g	3	<10	100	1	Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de Listeria Monocytogenes/25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de E. Coli/g	3	<10	-	-
REQUISITO	N	m	M	C																																						
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	100	100000	1																																						
Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1																																						
Estafilococcus coagulasa positiva /g	3	<100	-	-																																						
Recuento de esporas Clostridium sulfrito reductor, UFC/g	3	<10	100	1																																						
Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia	-	-																																						
Detección de Listeria Monocytogenes/25 g	3	Ausencia	-	-																																						
Recuento de E. Coli/g	3	<10	-	-																																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																									
Otras características del Producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.																																									
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500, 1.000, o 2.500 g. En porciones de tajado de 25 g. Este peso debe estar distribuido entre las siguientes carnes así: pavo y cerdo.																																									
Requisitos Normativos	Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No. 4287 / 2007. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano.																																									
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacío, en presentación de 500, 1.000, o 2.500 gramos, equivalente a (20, 40, o 100 unidades de 25 gramos cada una).																																								
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 2°C y 5°C.																																								
	Empaque	El producto debe ser empacado en bandeja Pet Auto soportable sencilla, PEL, PEL S/1 Bef.																																								
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulado de producción como mínimo el nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005																																								
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.																																								
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).																																									
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2017																																								
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																										



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 51 de 55

Fecha.

08

03

2018



VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	
3	

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 52 de 55		
	Fecha.	08	03	2018	

PAVO RELLENO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TÍTULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CÓDIGO	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN	Pág. 1 de 1		
F01-PSN-503		3	NOVIEMBRE DE 2015			

Producto/Nombre	PAVO RELLENO											
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	Especificación Técnica										
	Clasificación	No Aplica										
	Descripción del Producto	Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumada, procesada con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en Molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.										
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pechuga de Pavo, Pechuga de Pollo, Agua, Lactato de Sodio Modificador de pH, Suero de Leche en Polvo (Aportar Sólidos), Proteína de Soya (Emulgente), Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Azúcar (Edulcorante), Material de Cerdo (Plasma en Polvo), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Sabor Artificial a Pavo, Eritorbato de Sodio (Agente Reductor), Nitrito de Sodio (Agente de Curación).										
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">10 mínimo 28 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">10 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">6 máximo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	10 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo
	Parámetro	%										
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa Grasa, en fracción de masa	10 mínimo 28 máximo										
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo										
	Almidón, en fracción de masa	10 máximo										
	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo										
Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
Requisitos Nutricionales	No Aplica											
Otras características del Producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.											
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500, 1.000, o 2.500 g. En porciones de tajado de 25 g. Este peso debe estar distribuido entre las siguientes carnes así: pavo y pechuga de pollo.											
Requisitos Normativos	Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No. 4287 / 2007. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano.											
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacío, en presentación de 500, 1.000, o 2.500 gramos, equivalente a (20, 40, o 100 unidades de 25 gramos cada una).										
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 2°C y 5°C.										
	Empaque	El producto debe ser empacado en bandeja Pet Auto soportable sencilla, PEL, PEL S/1 Bef.										
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulado de producción como mínimo el nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005										
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.										
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2017										
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS												
VERSIÓN	DESCRIPCION DE CAMBIOS											
1	Versión Inicial											
2												



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 53 de 55

Fecha.

08

03

2018



3	

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	Código: CT-FO-21	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>El Servicio Público merece los mejores servicios</small>	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00		Página 54 de 55
	Fecha.	08		03

PERNIL DE CERDO AHUMADO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <small>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</small>	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	Código	Código	Versión	Fecha Versión	
		F01-PGN-S03	2	NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1
Producto/Nombre		PERNIL DE CERDO AHUMADO			
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	Especificación Técnica			
	Clasificación	No Aplica			
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, de acuerdo con la norma técnica colombiana NTC 1325.			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de Cerdo, hielo, Sal, Condimentos, Fosfato de Sodio (Emulsificante), Glutamato monosodico (Acentuador de sabor) Eritorbato de sodio (Antioxidante), Lactato de Sodio (Conservante).			
	Requisitos Físicoquímicos				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica			
	Otras características del Producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que evite su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.			
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500, 1.000, o 2.500 g. En porciones de tajo de 25 g. Este peso debe contener carne de cerdo pernil ahumado.			
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización, Decreto 2162 de 1983, Decreto Min. Protección Social 1500 de 2007 y demás normas vigentes que le aplique.			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacío, en presentación de 500, 1.000, o 2.500 gramos, equivalente a (20, 40, o 100 unidades de 25 gramos cada una).			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 2°C y 5°C.			
	Empaque	El producto debe ser empacado en bandeja Pet Auto soportable sencilla, PEL, PEL S/1 Bef.			
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulado de producción como mínimo el nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento acaeren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			MARZO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS					
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS				
1	Versión Inicial				
2					
3					



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 55 de 55

Fecha.

08

03

2018



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