



TÍTULO

INFORME TÉCNICO

Código:

Versión No. 00

Página 1 de 29

Fecha:



INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

FECHA: 25 de mayo de 2021

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Amazonía

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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, G y H DE ESTE 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 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.

Así las cosas, la Regional Amazonía se ve en la necesidad de adquirir víveres frescos, en diferentes presentaciones y pertenecientes a diferentes grupos de la pirámide nutricional, para atender las necesidades de las unidades de servicio del subproceso catering (comedores de tropa); demanda que depende de la disponibilidad de los productos en el aplicativo ERP SAP FASE III y/o vigencia y porcentaje de ejecución de los diferentes contratos, a través de los cuales se adquieren los diferentes productos. Situación, en la que igualmente incide la variación del parte beneficiado con la alimentación, como la del menú.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al **suministro de carne de Res y cerdo**, 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, es indispensable adelantar procesos de Mínima Cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 Numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.6.1. Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015 y Resolución interna No. 028 del 13 de enero de 2021, por la cual se fijan las cuantías para contratar durante el año 2020 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

ANTECEDENTES

La adquisición solicitada, tiene sus antecedentes en el cumplimiento de las obligaciones contractuales que se desprenden de los siguientes negocios interadministrativos, celebrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, y los que llegaren a suscribir:

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, G y H DE ESTE 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 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.*

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
Selección Abreviada de Menor	contrato de suministro	Se ejecutó a satisfacción

Cuantía No 006-088-2017	No 006-062-2017	
Proceso de Mínima Cuantía 006-003-2020	contrato de suministro No 006-001-2020	Se ejecutó a satisfacción

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

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

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

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(15) Carne y aves de corral	(13) Carne mínimamente procesada sin aditivos	50111513

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	KILO	Carne de res para asar, freír, pancha: piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res frescas, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freír, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bola, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer grado.</p> <p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.</p> <p>El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05.</p>
2	KILO	Carne de res molida: Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 (porción carne/grasa)	<p>LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin cebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80% y debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4mm o fino.</p> <p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer grado.</p> <p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.</p> <p>El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05.</p>
3	KILO	Bola de pierna de cerdo: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarado	<p>La Carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo materia fecal, coagulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color palido o blanco). Textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p>

		inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtiene cortes o postas cabeza de lomo, lomo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna). Tocino, costilla, pezuña de cerdo.	<p>La etiqueta debera contener como minimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte: establecer la vida util del productoy condiciones de conservacion.</p> <p>El producto se requiere con una vida util minima de diez (10) dias refrigerados. El producto se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias en congelacion.</p> <p>El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p>
4	KILO	<p>Tocino de cerdo: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarado inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtiene cortes o postas cabeza de lomo, lomo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna). Tocino, costilla, pezuña de cerdo.</p>	<p>La Carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo materia fecal, coagulos de sangre, color y olor caracteristicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color palido o blanco). Textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta debera contener como minimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte: establecer la vida util del productoy condiciones de conservacion.</p> <p>El producto se requiere con una vida util minima de diez (10) dias refrigerados. El producto se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias en congelacion</p>

NOTA: Los **bienes** a suministrar, deben cumplir con la totalidad de los requerimientos y especificaciones contenidas en la ficha técnica adoptada por la Entidad, anexas al presente informe técnico.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el concepto anterior y las correspondientes fichas técnicas, adoptadas por la Entidad para el suministro del bien, el oferente y futuro contratista deberá cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

A. Garantía Técnica:

El futuro contratista deberá reponer o cambiar aquellos productos de **carnes de Res y cerdo**, que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en la aceptación de oferta (contrato) y documentos previos, y que no se encuentren en un estado apto para su consumo, en un término **no superior a 2 horas** una vez comunicada la eventualidad, quedando los costos que genere esta actuación, a cargo de este.

B. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

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

C. Término Solicitud de Pedido y de Entrega:

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación NO INFERIOR a **24 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.

D. Transporte Especial:

Para 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 deberán ir debidamente numeradas y contadas, indicando 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.

E. Concepto técnico y autorización sanitaria (IVC) de la Planta de Beneficio, desposte y desprese.

Autorización sanitaria emitida por el INVIMA de la planta Beneficio, desposte, desprese y/o bodega de almacenamiento de acuerdo con el decreto 1500 de 2007 y decreto 2270 de 2012 (Se deben entregar todas las hojas diligenciadas) la cual estar vigente desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control, en la que se verifique el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento. Por lo cual, el concepto sanitario emitido por el INVIMA debe estar vigente durante el tiempo de negociación, garantizando que no se afecta la inocuidad.

En el evento en que no se cuente con la autorización sanitaria deberá aportarse la Autorización Sanitaria Provisional con el concepto sanitario vigente emitido por el INVIMA con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES, de conformidad con lo establecido en el Decreto de 1975 de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social y Resolución 2019049081 de 2019 del INVIMA.

Para el caso de Acondicionadores, Comercializadores y/o Distribuidores, deberá aportar el concepto sanitario emitido por el INVIMA con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES vigente de conformidad con lo establecido en el Decreto de 1975 de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social y Resolución 2019049081 de 2019 del INVIMA el cual deberá corresponder al Acondicionador y/o Productor.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito la manifestación expresa (certificación) la **calidad en la que se actúa**, es decir, productor o acondicionador y/o Comercializador o Distribuidor.

NOTA 2: Se aclara que se debe enviar certificación donde se manifieste el nombre de la planta donde se realiza el beneficio y/o desposte.

NOTA 3: De no contar el oferente con **autorización sanitaria (IVC) de la Planta de Beneficio, desposte y desprese**, puede presentar vínculo comercial con persona natural o jurídica que si cuente con esta, conforme los requisitos anteriormente señalados.

F. Concepto Sanitario lugar de expendio y/o comercialización, (Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles):

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 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: 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 2: De no contar el oferente con **Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles**, puede presentar vínculo comercial con persona natural o jurídica que si cuente con esta; sin embargo, debe adjuntar también el acta de inspección sanitaria de su lugar de expendio y/o comercialización de su establecimiento comercial.

NOTA 3: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria debe 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, así como el Decreto 1500, resolución 2016041871 de 2016 y demás que apliquen.

NOTA 4: Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020 y las demás que la modifiquen, 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.

G. Acta de Inspección Sanitaria del Vehículo y/o medio de transporte (acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles:

El oferente **DEBE** anexar a su propuesta, el mencionado documento LEGIBLE, expedido por la autoridad sanitaria competente, en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo y allegarse con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **apta para el transporte de alimentos perecederos con unidad de refrigeración**, que no SUPERE LOS SEIS (06) MESES de expedición.

Adicional a ello debe 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 y Decreto 1500 de 2007.

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 o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en los distintos sitios de entrega.

NOTA 2: El oferente y futuro contratista DEBE realizar el transporte y las entregas del bien objeto del contrato única y exclusivamente en los vehículos acreditados en el presente requisito.

NOTA 3: 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, así como el Decreto 1500 de 2007, resolución 2016041871 de 2016 y demás

normas que las modifiquen o complementes.

H. 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**, 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 reportados en las actas de inspección, **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 adicionen; así como Decreto 1500, resolución 2016041871 de 2016 y demás normas que apliquen.*

De igual manera, se aclara que, en caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, los requisitos contenidos en los 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.

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

- Ley 9ª. de 1979 *Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias*
- Decreto 2078 de 2012 *Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y se determinan sus funciones.*
- Decreto 3075 de 1997 *Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979*
- Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015 *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*
- Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*
- Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, *por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.*
- Decreto 1500 de 2007, Ministerio De La Protección Social

- Decreto 2270 de 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social
- Decreto 1282 de 2016 Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones
- Resolución 385 de 2020 Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus
- Decreto 491 de 2020 Por el cual se adoptan medidas de urgencia para garantizar la atención y la prestación de los servicios por parte de las autoridades públicas y los particulares que cumplan funciones públicas y se toman medidas para la protección laboral y de los contratistas de prestación de servicios de las entidades públicas, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos:

- 1. Acreditación de la experiencia en el sector público:** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de un (01) contrato ejecutado en su totalidad (no en ejecución) y acta de liquidación por un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección (\$59.054.190) y que el objeto esté relacionado con el del presente proceso.

El acta debe contener como mínimo la siguiente información:

- a) Objeto del contrato.
- b) Valor del contrato.
- c) Nombre o razón social del contratista.
- d) Nombre o razón social del contratante.
- e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.

- 2. Acreditación de la experiencia en el sector privado:** Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de una (01) certificación de un contrato ejecutado en su totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, por un valor igual mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección (\$59.054.190) y que el objeto corresponda al del presente proceso. Para que la certificación que acredite la experiencia del oferente sea considerada válida, ésta deberá contener como mínimo, la siguiente información y requisitos:

A. Información:

1. Nombre o razón social del contratante y contratista, dirección y teléfonos.
2. Objeto del contrato.
3. Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato (día, mes, año).
4. Indicación del cumplimiento a satisfacción por parte de la empresa contratante, que podrá ser confrontada por la Entidad, o solicitado en caso de que lo considere necesario, por no estar especificada la calidad del cumplimiento en el certificado de que se trate. *No se tendrán en cuenta las certificaciones en las cuales se indique que el cumplimiento es regular, malo, deficiente o similar.*
5. El valor final del contrato (incluye el valor inicial más las adiciones y los reajustes que se hubiesen presentado durante la ejecución del contrato) en pesos, a la fecha de terminación de los suministros y/o servicios certificados.

Los documentos allegados para acreditar la experiencia con entidades públicas y privadas (contratos con actas de liquidación y certificaciones, respectivamente), que no cumplan con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no serán tenidos en cuenta.

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

1. Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal:

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

En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tomada en cuenta la experiencia de acuerdo al porcentaje de participación que sumadas den el 100% de la requerida en el proceso de selección y que el objeto corresponda al del presente proceso.

Nota 1. No se aceptarán contratos con su respectiva liquidación ni certificaciones de contratos en ejecución.

Nota 2. La entidad se reserva el derecho de verificar la autenticidad de los documentos aportados y con los cuales se pretende acreditar la experiencia, o solicitar los respectivos contratos o documentos que le soporten.

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

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

Unidades del Caquetá

ÍTEM	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 Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
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

ÍTEM	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 ORDÓÑEZ 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.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será **hasta el 30 de junio de 2021**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato y reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO NOVENTA PESOS (\$59.054.190) M/Cte.**

FORMA DE PAGO PROPUESTA

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

A cargo del contratista:

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

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

- a. Endoso Factura o equivalente.
- b. Memorando trámite 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.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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:

Obligaciones Generales:

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- c. Dar cabal cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y a las fases de implementación de la Resolución 0312/2019.
- d. 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.
- e. 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.
- f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

- g. 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
- h. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir los requisitos legales correspondientes, y conforme a los precios unitarios ofertados en el contrato.
- i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- j. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- k. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- l. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- m. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- n. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.
- o. 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.
- p. 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.
- q. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- r. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en lo concerniente a la facturación electrónica, su envío y Cargue en la plataforma Olympia; si está obligado a facturar electrónicamente.
- s. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- t. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- u. 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.
- v. 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"
- w. Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

Obligaciones Específicas:

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*
- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

- d. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato.
- e. Contar siempre con la disposición logística para efectuar entregas adicionales que surjan, en atención a las necesidades de cada unidad de catering (comedor de tropa).
- f. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
- g. Dar observancia durante la ejecución del contrato al Decreto 1500 de 2007, Resolución 2674 de 2013, resolución 2016041871 de 2016 y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicione.
- h. Informar oportunamente a la Entidad, sobre cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- i. Cambiar los bienes (carne de res y cerdo) que al momento de entrega no sean recibidos a satisfacción, o que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las dos (2) horas siguientes de comunicada la eventualidad.
- j. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- k. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- l. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.
- m. Mantener 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.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

Atendiendo a lo establecido en el Artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.1.6.1. y 2.2.1.1.6.3. 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:

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/ Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión			
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría			¿Afecta La Ejecución Del Contrato? Responsable Por Implementar El Tratamiento	¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad	
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	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 etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
3	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
4	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 de precios artificialmente bajos	2	4	6	Medio	SI	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	SI	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
6	Específico	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
7	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

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)
(De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES: NINGUNA.

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE: N/A

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comités estructuradores Técnico	Ing. Alim. Darlyn Bolaños García	Profesional de Defensa A.B.S

	Nombre	Cargo
Comités Evaluadores Técnico	PD. Haney Rivera España	Coordinación Abastecimientos

	Nombre	Cargo
Supervisor (es)	Ing. Alim. Darlyn Bolaños García	Profesional de Defensa A.B.S

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

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

No. Solicitud de Pedido de SAP ____0400005026____

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados

Licencias

Permisos Ambientales

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

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

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

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

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

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica)

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

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

Original firmado
PD. DARLYN BOLAÑOS GARCÍA
 Ingeniera de Alimentos A.B. S.
 Elaboró

Original firmado
PD. HANEY MILETH RIVERA ESPAÑA
 Coordinadora de Abastecimientos B.S.
 Aprobó

**ANEXO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CARNE DE RES BOLA DE BRAZO**

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 5
	Fecha:	12	07
			

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freir, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td style="text-align: center;">60</td> <td style="text-align: center;">75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">6,1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																	
	Humedad g/100g	60	75																	
	Grasa g/100g		30																	
Proteína g/100g	15																			
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace																			
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> • El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos: <li style="padding-left: 20px;">o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. 																			



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 5	
		Fecha:	12	07	2018
					

		<ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001681 Lomo de brazo de res - SAP 200001636 Bola de brazo de res - SAP 200001704 Lomo de aguja de res - SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res - SAP 200001637 Bola de pierna de res - SAP 200001701 Centro de pierna de res - SAP 200001441 Cadera de res - SAP 200001700 Bota de res
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <p style="padding-left: 40px;">En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos,</p> <p style="text-align: center;">o</p> <p style="padding-left: 40px;">En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cármicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <p>Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</p> <p>El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
	Empaque	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p>
	Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.</p> <p>El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en congelación</p>

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 00	Página 3 de 5				
		Fecha:	12	07	2018		

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.</p> <p>El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>
--	---

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

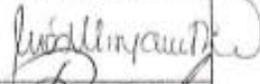
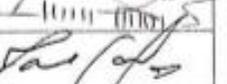
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																																							
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																																						
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.																																																						
2	<p>Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="border: none;">Requisito</th> <th style="border: none;">Valor</th> <th style="border: none;">Parámetro</th> <th style="border: none;">Mínimo</th> <th style="border: none;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="border: none;">pH (a 20°C)</td> <td style="border: none;">5.4 – 6.1</td> <td style="border: none;">Humedad %</td> <td style="border: none;">55</td> <td style="border: none;">70</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Formol</td> <td style="border: none;">Negativa</td> <td style="border: none;">Grasa %</td> <td style="border: none;">-</td> <td style="border: none;">30</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Bases volátiles</td> <td style="border: none;">Máximo 30 mg/100 g.</td> <td style="border: none;">Proteína %</td> <td style="border: none;">15</td> <td style="border: none;">-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="border: none;">Parámetro</th> <th style="border: none;">Mínimo</th> <th style="border: none;">Máximo</th> <th style="border: none;">PARÁMETROS</th> <th style="border: none;">Mínimo</th> <th style="border: none;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="border: none;">Coliformes Fecales, NVP</td> <td style="border: none;">120</td> <td style="border: none;">1100</td> <td style="border: none;">Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="border: none;">-</td> <td style="border: none;">100</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td style="border: none;">100</td> <td style="border: none;">1000</td> <td style="border: none;">E Coli O157:H7</td> <td style="border: none;">Ausencia</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td style="border: none;">100</td> <td style="border: none;">1000</td> <td style="border: none;">Salmonella UFC/25g</td> <td style="border: none;">Ausencia</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Salmonella / 25g</td> <td style="border: none;">Negativo</td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo, "... o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."</p>					Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg/100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NVP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia		Salmonella / 25g	Negativo				
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																																			
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																																																			
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																																																			
Bases volátiles	Máximo 30 mg/100 g.	Proteína %	15	-																																																			
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																																		
Coliformes Fecales, NVP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																																		
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																																																			
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia																																																			
Salmonella / 25g	Negativo																																																						



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 4 de 5	
		Fecha:	12	07
				

3	<p>En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p><input type="checkbox"/> Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</p> <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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad</p> <p>En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".</p> <p>Se cambian requisitos fisicoquímicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> <td>Humedad %</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>Grasa %</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe cumplir con:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos. <ul style="list-style-type: none"> En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. <table border="0"> <tr> <td>SAP 20000426 Lomo de brazo de res</td> <td>SAP 200001681 Lomo de brazo de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 20000112 Bola de brazo de res</td> <td>SAP 200001636 Bola de brazo de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001374 Lomo de aguja de res</td> <td>SAP 200001704 Lomo de aguja de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 20000425 Lomo ancho (chata) de res</td> <td>SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 20000568 Bola de pierna de res</td> <td>SAP 200001637 Bola de pierna de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001371 Centro de pierna de res</td> <td>SAP 200001701 Centro de pierna de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001368 Cadera de res</td> <td>SAP 200001441 Cadera de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001370 Bola de res</td> <td>SAP 200001700 Bola de res</td> </tr> </table> <p>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".</p> <p>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."</p> <p>En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.</p> <p>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".</p> <p>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."</p> <p>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"</p> <p>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.</p> <p>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garantizan el mantenimiento de la misma".</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Humedad %	60	75	Grasa %	-	30	Grasa %		30	Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1	SAP 20000426 Lomo de brazo de res	SAP 200001681 Lomo de brazo de res	SAP 20000112 Bola de brazo de res	SAP 200001636 Bola de brazo de res	SAP 200001374 Lomo de aguja de res	SAP 200001704 Lomo de aguja de res	SAP 20000425 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res	SAP 20000568 Bola de pierna de res	SAP 200001637 Bola de pierna de res	SAP 200001371 Centro de pierna de res	SAP 200001701 Centro de pierna de res	SAP 200001368 Cadera de res	SAP 200001441 Cadera de res	SAP 200001370 Bola de res	SAP 200001700 Bola de res
	Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo																																									
	Humedad %	55	70	Humedad %	60	75																																									
Grasa %	-	30	Grasa %		30																																										
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15																																											
Parámetro	Mínimo	Máximo																																													
pH	5,4	6,1																																													
SAP 20000426 Lomo de brazo de res	SAP 200001681 Lomo de brazo de res																																														
SAP 20000112 Bola de brazo de res	SAP 200001636 Bola de brazo de res																																														
SAP 200001374 Lomo de aguja de res	SAP 200001704 Lomo de aguja de res																																														
SAP 20000425 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res																																														
SAP 20000568 Bola de pierna de res	SAP 200001637 Bola de pierna de res																																														
SAP 200001371 Centro de pierna de res	SAP 200001701 Centro de pierna de res																																														
SAP 200001368 Cadera de res	SAP 200001441 Cadera de res																																														
SAP 200001370 Bola de res	SAP 200001700 Bola de res																																														

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de todos es Fuerza</small>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>Departamento de la Defensa</small>	
		Versión No. 00			
		Fecha:	12	07	2018

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Xbr-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	

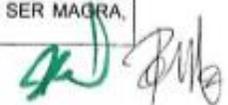
CARNE DE RES MOLIDA

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No 00	Página 1 de 4
	Fecha:	12	07
			 <small>General Directorate of Logistics</small>

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	200001638, 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td style="text-align: center;">60</td> <td style="text-align: center;">75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">6,1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																	
	Humedad g/100g	60	75																	
	Grasa g/100g		30																	
	Proteína g/100g	15																		
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace.																			
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001638 Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. - SAP 200001444 Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. 																			



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			11	
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75				
		Versión No. 00		Página 2 de 4		
		Fecha:	12	07		

Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013
-----------------------	--

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación (picada o molido) en bolsas de 5 kilos; el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. - Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	<p>Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p>
	Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados de 0 a 4°C.</p> <p>El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación.</p>

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. - Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional <p>El proveedor podrá presentar:</p> <p>Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de certificación de la</p>
--	---

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	
			

implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses. Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable.

Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional

Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.

El proveedor podrá presentar:
 Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
 Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																																
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																															
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, legarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se retira de la descripción "libres de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5,4 – 6,1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, MP</td> <td>100</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y "grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón conugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5,4 – 6,1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	20	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, MP	100	1100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella / 25g	Negativo		PARAMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia	
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																												
pH (a 20°C)	5,4 – 6,1	Humedad %	55	70																																												
Formol	Negativa	Grasa %	-	20																																												
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																												
Parámetro	Mínimo	Máximo																																														
Coliformes Fecales, MP	100	1100																																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000																																														
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000																																														
Salmonella / 25g	Negativo																																															
PARAMETROS	Mínimo	Máximo																																														
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																														
E Coli O157:H7	Ausencia																																															
Salmonella UFC/25g	Ausencia																																															
2																																																

Bmb

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

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".
Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	30	Grasa %		30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

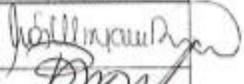
También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,3

3

En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.
En presentación del producto se retira la condición "refrigerado".
En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".
Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."
En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."
En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
Los comercializadores deben entregar carne adquiada de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

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

CARNE PORCINA

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 5
	Fecha:	12	07
			

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PORCINA
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503 / 200001870 / 200001688
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td style="text-align: center;">60</td> <td style="text-align: center;">75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe reportar el siguiente parámetro: <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">6,1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																	
	Humedad g/100g	60	75																	
	Grasa g/100g		30																	
	Proteína g/100g	15																		
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157 H7</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157 H7		Ausencia	Salmonella UFC/25g		Ausencia							
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157 H7		Ausencia																		
Salmonella UFC/25g		Ausencia																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.																			
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> • El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos, o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar: <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001707 Cabeza de lomo - SAP 200001682 Lomo limpio - SAP 200001450 Chuleta 																			




PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 5		
		Fecha:	12	07	2018

		<ul style="list-style-type: none"> - SAP200001706 Brazo - SAP 200001440 Bola de pierna - SAP 200001705 Bota de pierna - SAP 200001708 Centro de pierna - SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta - SAP 200001688 Pernil de Cerdo <p>Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001457 Costilla: 125 gr - SAP 200001545 Tocino: 50 gr y 67 gr - SAP 200001692 Tocino carnudo: 67 gr - SAP 200001503 Pezuña de cerdo: 33 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <p style="padding-left: 40px;">En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos.</p> <p style="text-align: center;">o</p> <p style="padding-left: 40px;">En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cármicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <p>Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</p> <p>El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
	Empaque	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de</p>

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO			Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No 00	Página 3 de 5			
	Fecha:	12	07	2018				

	empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en congelación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <p>Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable.</p> <p>Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional</p> <p>Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, expedido por el INVIMA.</p>
	<p>El proveedor podrá presentar:</p> <p>Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.</p> <p>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas, que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																													
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																												
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.																																												
	Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:																																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 - 6.1</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formol	Negativo	pH a 20°C	5.4 - 6.1	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-																							
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																												
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																												
Formol	Negativo																																												
pH a 20°C	5.4 - 6.1																																												
Parámetro	Mínimo	Máximo																																											
Humedad %	55	70																																											
Grasa %	-	30																																											
Proteína %	15	-																																											
2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NºP de coliformes fecales /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfite reductor/UFC /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Streptococcus aureus coagulasa positiva /UFC /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocitogenes /25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS	N	m	M	C	NºP de coliformes fecales /g	5	100	1100	1	Recuento de esporas Clostridium sulfite reductor/UFC /g	5	100	1000	1	Recuento Streptococcus aureus coagulasa positiva /UFC /g	5	100	500	1	Detección de Salmonella /25g	5	0	0	0	Detección de Listeria monocitogenes /25g	5	0	0	0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia		
PARAMETROS	N	m	M	C																																									
NºP de coliformes fecales /g	5	100	1100	1																																									
Recuento de esporas Clostridium sulfite reductor/UFC /g	5	100	1000	1																																									
Recuento Streptococcus aureus coagulasa positiva /UFC /g	5	100	500	1																																									
Detección de Salmonella /25g	5	0	0	0																																									
Detección de Listeria monocitogenes /25g	5	0	0	0																																									
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																											
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																											
E Coli O157:H7	Ausencia																																												
Salmonella UFC/25g	Ausencia																																												
	En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa" y se incluye: "sebo"...																																												
	En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que estos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.																																												

Handwritten signature and initials

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 4 de 5		
		Fecha:	12	07	2018

En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."

En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".

Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	20	Grasa %		30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

3

En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.

Se adiciona: "• El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos:

o

- • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar " Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos
- SAP 200001707 Cabeza de lomo
- SAP 200001682 Lomo limpio
- SAP 200001450 Chuleta
- SAP200001706 Brazo
- SAP 200001440 Bola de pierna
- SAP 200001705 Bola de pierna
- SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona la frase " Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.

En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera. Dado el caso, se requiere el producto así:

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 5 de 5	
		Fecha:	12	07
				

En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos.

o
En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado"
Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

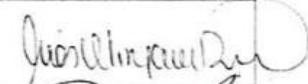
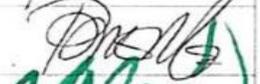
En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr.
• Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

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