

 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>		
		<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 1 de 44</p>	
		<p>FECHA. 20 12 2023</p>	 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por donde vamos, Avanzamos, para defender y servir</p>	

Florencia, 05 de abril de 2024

Señores
MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S. BIC
 Nit: 900622492-4
 Atn CRISTIAN ALBERTO ERAZO
 C.C. No. 6.802.899
 Dirección: CRA 10 NO 6-28 - Las avenidas
 Teléfono: 3176578788
 E-mail: maxidistribucionesdecolombia@gmail.com
 Florencia, Caquetá

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 artículo 2.2.1.2.1.5.2.del Decreto 1082 de 2015 y Art. 94 del 1474 de 2011.

Por medio de la presente y de acuerdo al asunto, me permito comunicarle la aceptación de oferta de manera expresa e incondicional presentada por usted:

PROCESO: Contratación de Mínima Cuantía No. 006-013 de 2024.

Contrato de Suministro No. 006-009-2024

OBJETO: SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

- 1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 4124 DEL 15 MARZO DE 2024, POR VALOR DE CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$58.500.000), EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2024, con la siguiente IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	58.500.000,00

- 2. PLAZO DE EJECUCIÓN:** EI CONTRATISTA realizara la entrega de los bienes hasta el día 30 de abril de 2024 el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.
- 3. PLAZO DE DURACIÓN DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA:** Para todos los efectos legales la duración de la presente comunicación de aceptación de oferta será la del plazo de ejecución y hasta cuatro (4) meses más.



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **2** de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**



4. **LUGAR DE EJECUCIÓN: EL CONTRATISTA** realizara la ejecución del contrato mediante entrega del bien de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

Departamento Caquetá

ÍTEM S	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	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	Base Tres Esquinas del Caguan (Solano) - Caquetá

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 9 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.

Departamento Putumayo

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

NOTA 2: El contratista 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.



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 3 de 44

FECHA.

20

12

2023



5. **VALOR ACEPTADO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta asciende hasta por la suma de **CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$58.500.000)**, incluido IVA.

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO SIN IVA	IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	SALCHICHA MANGUERA	Kilo	1	\$ 12.605	19%	\$ 2.395	\$ 15.000
2	CARNE HAMBURGUESAS X 10 UND	Kilo	1	\$ 14.706	19%	\$ 2.794	\$ 17.500
3	MORTADELA X 56 X KILO	Kilo	1	\$ 15.238	5%	\$ 762	\$ 16.000
4	SALCHICHA TIPO PERRO X 10 UND	Libra	1	\$ 10.084	19%	\$ 1.916	\$ 12.000
5	CHORIZO MIXTO X 10 UND	Libra	1	\$ 11.765	19%	\$ 2.235	\$ 14.000
6	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	Kilo	1	\$ 20.000	5%	\$ 1.000	\$ 21.000
7	SALCHICHON CERVECERO X 500 GRS	UND	1	\$ 12.381	5%	\$ 619	\$ 13.000
8	JAMON X 40 PORCIONES	Kilo	1	\$ 16.807	19%	\$ 3.193	\$ 20.000
9	COSTILLA AHUMADA CERDO O RES X 40 PORCIONES	Kilo	1	\$ 25.210	19%	\$ 4.790	\$ 30.000
10	PAVO RELLENO X 40 PORCIONES	Kilo	1	\$ 33.614	19%	\$ 6.387	\$ 40.001
11	PERNIL DE CERDO X 40 PORCIONES	Kilo	1	\$ 33.614	19%	\$ 6.387	\$ 40.001
VALOR TOTAL DE LA OFERTA							\$ 206.024
VALOR IVA							\$ 32.478
VALOR TOTAL OFERTA INCLUIDO IVA							\$ 238.502
VALOR TOTAL ADJUDICADO INCLUIDO IVA							\$ 58.500.000

NOTA: LA FIRMA MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S. BIC PERTENECE A REGIMEN ORDINARIO.

6. FORMA DE PAGO:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-16			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestra Patria Amada, con Corazón y Valor</p>	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA		VERSIÓN No. 01		Página 4 de 44
		FECHA.	20	12		2023



suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **treinta (30) días** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

- a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.
- 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 la unidad de Negocio.

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-16			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Permitido operar desde el 2010</p>	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA		VERSIÓN No. 01		Página 5 de 44
		FECHA.	20	12		2023

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

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

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

- Nombre: MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S BIC
- Nit: 900.622.492
- Entidad Financiera: BANCOLOMBIA
- Número de Cuenta: 847-000024-17
- Tipo de Cuenta: AHORRO

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.

7. **GARANTIAS:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en el SECOP, el **CONTRATISTA**, debe constituir una Garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA con NIT:800117190-7** de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

7.1. **CUMPLIMIENTO:** Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.2. **CALIDAD DEL BIEN:** Por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por Nuestra Fuerza Armada, con Nuestra Vida</p>
		<p>VERSIÓN No. 01</p>		<p>Página 6 de 44</p>	
		<p>FECHA.</p>	<p>20</p>	<p>12</p>	

perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES: Por la suma de **DOS MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE (\$2.925.000)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

PARÁGRAFO: En la garantía y/o respectivo clausulado debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas.

8. OBLIGACIONES: Las estipuladas en el Anexo No. 2 Obligaciones del **CONTRATISTA** y Especificaciones técnicas de la Contratación de mínima cuantía No. 006-013 de 2024.

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

Obligaciones Generales:

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- c. 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.
- 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, proyecto de pliego, pliego de condiciones definitivo, 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.



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 7 de
44

FECHA.

20

12


2023



- 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 con los requisitos legales correspondientes, como los precios 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. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- k. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- l. 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.
- m. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF, de su competencia.
- n. 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.

Obligaciones Específicas:

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*
- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
- d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
- e. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en un lapso no superior a 2 horas siguientes de comunicada la eventualidad para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y un lapso no superior a 10 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Protección Personal Armada, 2014-0000000000000000</p>
		<p>VERSIÓN No. 01</p>		<p>Página 8 de 44</p>	
		<p>FECHA.</p>	<p>20</p>	<p>12</p>	

- f. 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.
 - g. 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.
 - h. 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.
 - i. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.
 - j. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.
9. **SUPERVISIÓN:** En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del técnico para apoyo seguridad y defensa del Grupo Gestión del Abastecimiento, Bienes y Servicios y/o quien haga sus veces, y/o quien designe el ordenador del gasto y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo de la presente comunicación de aceptación de oferta y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente.

PARÁGRAFO – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en la presente comunicación de aceptación de oferta, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación a la misma.

10. **CESIONES: EI CONTRATISTA** no podrá ceder la presente comunicación de aceptación de oferta a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo causal de terminación de la misma.

La celebración de cesiones no exonera de las responsabilidades que asume en virtud de la presente comunicación de aceptación de oferta, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

Las condiciones generales de la garantía de cumplimiento, deben señalar que en el evento en que por incumplimiento del **CONTRATISTA** garantizado el asegurador

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-16			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA		VERSIÓN No. 01		Página 9 de 44
		FECHA.	20	12		2023

resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del objeto del proceso contractual y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el mismo aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión de la misma a favor del asegurador.

En éste caso el asegurador cesionario debe constituir una nueva garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones que ha asumido por virtud de la cesión.

11. **CONFIDENCIALIDAD:** El **CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto del proceso contractual, ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.
12. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.
13. **EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** La presente comunicación de aceptación por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas con las que el mismo cuente para la ejecución del objeto del proceso contractual.
14. **SANCIONES:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:
 - **MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta por causas imputables a **EL CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual dejado de ejecutar, por cada día de retraso y hasta por treinta (30) días hábiles.
 - **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0.2%) del valor de la presente comunicación de aceptación de oferta, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

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

El pago, deducción o compensación de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas de la presente comunicación de aceptación de oferta.

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestros Valores. Avanzando con Compromiso y Ética</p>
		<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 10 de 44</p>		
		<p>FECHA. 20</p>	<p>12</p>	<p>2023</p>	

En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA**.

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

En caso que el simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de pena pecuniaria se aplicará sobre el valor de la comunicación de aceptación de oferta por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 del Código Civil.



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

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

PARÁGRAFO: Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida.

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

- 17. PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en las leyes 1150 de 2007 artículo 17, 1474 del 2011 artículo 86 y demás normatividad vigente.
- 18. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuercos</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	CÓDIGO: CT-FO-16			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestros Fuercos, Trabajos, para Defender a Todos</p>
		VERSIÓN No. 01	Página 11 de 44		
		FECHA.	20	12	

motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este documento, previa deducción del valor de los bienes entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme al objeto del proceso contractual. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

- 19. INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Las partes intervinientes convienen incorporar en esta comunicación de aceptación de oferta los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.
- 20. FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante la ejecución de la comunicación de aceptación de oferta, circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1°. de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la Ley Civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptado por el supervisor que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación.

En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de ésta comunicación y desaparecida la causal de

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>			
		<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 12 de 44</p>		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestra Patria, Por el Estado, Por el Bienestar.</p>
		<p>FECHA.</p>	<p>20</p>	<p>12</p>	

fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes.

Evento en el cual el **CONTRATISTA**, se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto del proceso contractual.

21. **SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley, excepto la cláusula compromisoria, habida consideración que el artículo 70 de la Ley 80/93 fue derogado por el artículo 118 de la Ley 1563/12.
22. **ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN:** La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha del último pago de la presente comunicación de aceptación de oferta.
23. **APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES:** Esta comunicación se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.
24. **RÉGIMEN LEGAL:** Esta comunicación se regirá por el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública – EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, las Leyes de Presupuesto y en general las normas Civiles y Comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos de la presente comunicación de aceptación de oferta y las disposiciones Ministeriales que apliquen.
25. **REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN:** Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:
 - 25.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.
 - 25.2. Registro presupuestal.
 - 25.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el párrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>		
		<p>VERSIÓN No. 01</p>		<p>Página 13 de 44</p>
		<p>FECHA.</p>	<p>20</p>	<p>12</p>



26. JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Florencia Caquetá.

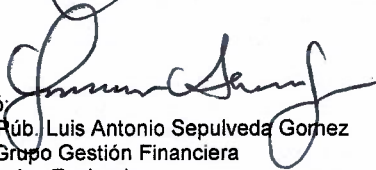
Atentamente,




MY JAVIER ORLANDO ÁVILA BOHORQUEZ
Director Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Abog. Paola Andrea Rosas Torres
P.D. Gestión de la Contratación

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coord. Gestión de la Contratación
Jurídico evaluador

Revisó: 
Cont. Púb. Luis Antonio Sepulveda Gomez
Tasd Grupo Gestión Financiera
Económico Evaluador

Revisó: 
Cont. Púb. Paola Andrea Torres Ajudor
Coordinadora Grupo Gestión Financiera



Revisó: 
Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>	
		<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 14 de 44</p>
		<p>FECHA. 20</p>	<p>12 2023</p>



**ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

SALCHICHA MANGUERA

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
	<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 1 de 3</p>	
	<p>Fecha: 26 03 2021</p>		

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA MANGUERA
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína: (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta Versión)</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína: (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
Proteína: (N x 6,25), en fracción de masa	12																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p style="text-align: center;"><small>Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</small></p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformos UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Streptococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella, GS g</td> <td>3</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocitogenes, GS g</td> <td>3</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia Coli/g en donde</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados— NTC 1325 (quinta Versión)</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformos UFC/g	3	100	500	1	Recuento de Streptococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de Salmonella, GS g	3	Ausente	-	-	Detección de Listeria monocitogenes, GS g	3	Ausente	-	-	Recuento de Escherichia Coli/g en donde	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformos UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de Streptococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de Salmonella, GS g	3	Ausente	-	-																																					
Detección de Listeria monocitogenes, GS g	3	Ausente	-	-																																					
Recuento de Escherichia Coli/g en donde	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 15
de 44

FECHA.

20

12

2023



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

SALCHICHA MANGUERA

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP:200001542 Por kilogramo de producto... El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente). <p>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN	MAYO DE 2023
----------------------------	--------------

CONTROL DE CAMBIOS



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 16 de 44

FECHA.

20

12

2023



Continua Ficha Técnica de Producto ...



SALCHICHA MANGUERA

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																				
1	Versión Inicial																				
2	<p>Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así:</p> <p style="text-align: center;">Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	-	Calorías (kcal)	211	-
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	62.1	± 0.4																			
Grasas (%)	16.1	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	11	-																			
Calorías (kcal)	211	-																			
2	<p>Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan", Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.</p>																				
3	<p>En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011.</p> <p>Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquillador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	
Aprobo	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>		
		<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 17 de 44</p>	
		<p>FECHA: 20 / 12 / 2023</p>		

HAMBURGUESA DE RES

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No. 01</p>	<p>Página 1 de 3</p>
		<p>Fecha: 26 / 03 / 2021</p>	 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por un Pueblo Seguro, Saludable, para Colombia y el Mundo</p>

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES		
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341	
	Clasificación	Embutidos	
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.	

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																											
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).</p>				Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																											
		% mín	% máx																										
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																											
Grasa, en fracción de masa		40																											
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																											
Almidón, en fracción de masa		8																											
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																											
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En donde: n = número de muestras que se van a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización).</p>				Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																									
Recuento de <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1																									
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1																									
Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia	-	-																									
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																									
Requisitos Nutricionales	NA																												
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>																												
REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y																												



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **18**
 de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**



Continua Ficha Técnica de Producto ... HAMBURGUESA DE RES

demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES: Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial realizada por IMRC / Octubre 2021.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 19
de 44

FECHA.

20

12

2023



Continua Ficha Técnica de Producto ...

HAMBURGUESA DE RES

4	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Almidón en fracción de masa	10 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6
	Componentes	Valor																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín																																	
Grasa, en fracción de masa	28 % máx																																	
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx																																	
Almidón en fracción de masa	10 % máx																																	
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																	
Parámetro*	Estándar																																	
	% mín	% máx																																
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																																	
Grasa, en fracción de masa		40																																
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																																
Almidón, en fracción de masa		8																																
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																																
<p>Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutado). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>																																		
5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.																																	
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.																																	
7	<p>En requisitos microbiológicos Se actualiza la tabla No 7" requisitos microbiológicos "de la NTC 1325 a la Quinta Actualización. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En presentación del producto se retira el texto "SAP 200001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr" y se deja el gramaje establecido en el SAP 200001733 de peso de 100 gr. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquillador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se deba presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>																																	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	
Aprobo	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	



TITULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **20**
 de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**



MORTADELA ESTANDAR

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493 / SAP 200000805 / SAP 200000806
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	<p>Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																																									
	Requisitos Físicoquímicos	PARAMETRO *		ESTANDAR																																							
			% MINIMO	% MAXIMO																																							
		Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10																																								
Grasa en fracción de masa			28																																								
Humedad más grasa, en fracción de masa			90																																								
	Almidón en fracción de masa		10																																								
	Proteína no cárnica en fracción de masa		6																																								
Requisitos Microbiológicos	Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Quinta actualización).																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia Coli/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p>				Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de Salmonella, /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de Escherichia Coli/g	3	< 10	-
Requisito	n	m	M	c																																							
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																							
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																							
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																							
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	< 10	100	1																																							
Detección de Salmonella, /25 g	3	Ausencia	-	-																																							
Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g	3	Ausencia	-	-																																							
Recuento de Escherichia Coli/g	3	< 10	-	-																																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																										



TITULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **21**
 de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**



Continua Ficha Técnica de Producto ... **MORTADELA ESTANDAR**

	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo
--	---	--

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique.
------------------------------	--

EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta-barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición, no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
---	--



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **22**
 de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**



Continua Ficha Técnica de Producto ... MORTADELA ESTANDAR

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
----------------------	--------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u> En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.
6	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquillador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16
 VERSIÓN No. 01 Página 23 de 44
 FECHA: 20 12 2023



SALCHICHA TIPO PERRO X 10 UND

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 4
		Fecha:	26

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA PERRO
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta actualización)</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p>Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfis</i> reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g en donde</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Actualización)</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfis</i> reductor, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g en donde	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfis</i> reductor, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g en donde	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **24**
 de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**



Continua Ficha Técnica de Producto ... SALCHICHA PERRO

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983; Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2492 de 2022 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos; de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		MAYO DE 2023
CONTROL DE CAMBIOS		



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 25 de 44

FECHA.

20

12

2023



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

SALCHICHA PERRO

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																				
1	Versión Inicial																				
2	<p>Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00. Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo soloidos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium así:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <caption>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium</caption> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DEVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>18.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>211</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DEVIACIÓN	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	18.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	-	Calorías (Kcal)	211	-
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DEVIACIÓN																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	62.1	± 0.4																			
Grasas (%)	18.1	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	11	-																			
Calorías (Kcal)	211	-																			
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado, Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.																				
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye "Paquete con peso mínimo 500 gr, de acuerdo a lo requerido por la Regional", con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chochó y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. Cambio realizado por JPMR Sept2021.																				
4	En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 5 de la NTC 1325 a la quinta Actualización y se eliminan los requisitos nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).																				

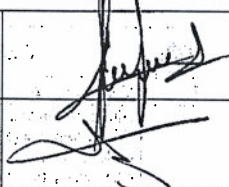
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN


	TITULO	CÓDIGO: CT-FO-16				
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	VERSIÓN No. 01	Página 26 de 44			
		FECHA.	20		12	2023

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

SALCHICHA PERRO

	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Saicedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	10 MAY 2023	

CHORIZO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26

PRODUCTO / NOMBRE	CHORIZO		
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000803 / SAP 200000180 / SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800 / SAP 200001804 / SAP 200001767 / SAP 200001879 / SAP 200001809	
	Clasificación	Embutidos	
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.	

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.																											
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).</p>				Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																											
		% mín	% máx																										
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																											
Grasa, en fracción de masa		40																											
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																											
Almidón, en fracción de masa		8																											
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																											
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfis</i> reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Quinta actualización).</p>				Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfis</i> reductor, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																									
Recuento de <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1																									
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfis</i> reductor, UFC/g	3	100	300	1																									
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	-	-																									
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo																												
REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de																												



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01**

Página **27**
de **44**

FECHA.

20

12

2023



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

CHORIZO

2011 y la Resolución 2492 de 2022.
El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD
El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE
El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.
El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador
El proveedor deberá acreditar:

- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Registro sanitario del producto. (Vigente)

No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>		 <p>Grupo Social y Empleado de la Defensa Por el Bienestar, Paz y Justicia</p>
		<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 28 de 44</p>	
		<p>FECHA.</p>	<p>20 12 2023</p>	

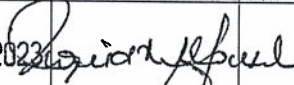

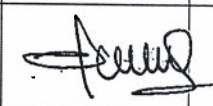
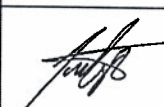
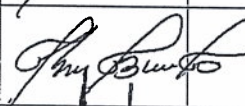
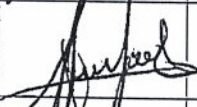

Continua Ficha Técnica de Producto ...

CHORIZO

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
----------------------	--------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo coctel, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
4	En ingredientes se retira carne de pollo. En requisitos específicos se actualiza la información de la NTC 1325 (quinta Versión) para la Tabla No 6 de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos y la tabla No 7 Requisitos microbiológicos. En requisitos normativos se incluye la resolución 5109 de 2005, la resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. En Presentación del Producto se incluye embalaje por 400 gr, 700 gr, 800 gr conforme a requerimiento de la entidad. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **29**
 de **44**
 FECHA: **20** **12** **2023**



SALCHICHON CERVECERO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
-------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / 200000670 / 200000941
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																							
Grasa, en fracción de masa		48																																							
Humedad, en fracción de masa		43																																							
Almidón, en fracción de masa		10																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>																																								



TITULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01** Página **30**
de **44**

FECHA. **20** **12** **2023**



Continua Ficha Técnica de Producto **SALCHICHÓN CERVECERO**

REQUISITOS NORMATIVOS Decreto-1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 20000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 20000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. SAP 200001544 / SAP 20000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 20000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 333 de 2011. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD Producto: Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.

El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador El proveedor deberá acreditar:

- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Registro sanitario del producto. (Vigente)

No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN: **MAYO DE 2023**



TITULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16
VERSIÓN No. 01
Página de 44
FECHA: 20 12 2023



Continua Ficha Técnica de Producto

SALCHICHÓN CERVECERO

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información-nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cármicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cármicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cármicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01**

Página **32**
de **44**

FECHA.

20

12

2023



JAMON

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN
-------------------	-------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 200000760 /SAP 200001664
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cármicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Estándar:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>7 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	90 % máx	Almidón, en fracción de masa	7 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																											
	Componentes	Valor																																							
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.																																							
	Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																							
Humedad, en fracción de masa	90 % máx																																								
Almidón, en fracción de masa	7 % máx																																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cármicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **33**
 de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**



Continua Ficha Técnica de Producto.

JAMÓN

REQUISITOS NORMATIVOS
 Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr..
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Debe ser impreso, no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD
 Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE
 El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.
 El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador
 El proveedor deberá acreditar:

- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Registro sanitario del producto. (Vigente)

 No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance:

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por Nuestra Fuerza Armada, con Nuestra Vida</p>
		<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 34 de 44</p>		
		<p>FECHA.</p>	<p>20</p>	<p>12</p>	

Continúa Ficha Técnica de Producto

JAMÓN

	Fabricación de productos cárnicos cocidos).
--	---


FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
----------------------	--------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.
3	<p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.</p> <p>Se ajusta en requisitos fisicoquímicos el encabezado de la Tabla No 4 Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar y la versión de la NTC 1325.</p> <p>Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011.</p> <p>En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles.</p> <p>Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	1 0 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

	TITULO	CÓDIGO: CT-FO-16		
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	VERSIÓN No. 01	Página 35 de 44	
		FECHA.	20	

COSTILLA AHUMADA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03

PRODUCTO / NOMBRE	COSTILLA AHUMADA
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000852 / SAP 200002314
	Clasificación	Carne Res o Cerdo
	Descripción del Producto	Corte de res o cerdo, formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LÍPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEÍNA (g/100g)</th> <th>PARTE COMESTIBLE (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costilla de Res</td> <td>56,6</td> <td>23,3</td> <td>17,1</td> <td>73</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res</p>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)	Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73
		CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)						
	Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LÍPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEÍNA (g/100g)</th> <th>PARTE COMESTIBLE (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costilla de Cerdo</td> <td>59.4</td> <td>22.5</td> <td>18.7</td> <td>77</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo</p>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)	Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77		
CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)								
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77								
Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:											
Requisitos Nutricionales	No Aplica											
Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura consistente, firme al tacto y superficie sin babosidad.											

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2674 de 2013. Decreto 2162 de 1983, resolución 333 de 2011.
-----------------------	---

EMPAQUE/ EMBALAJE Y	Presentación del Producto	Unidad x 500 gramos.
---------------------	---------------------------	----------------------



TITULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01**

Página **36**
de **44**

FECHA.

20

12

2023



Continua Ficha Técnica de Producto ...

COSTILLA AHUMADA

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno, de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. 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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cuarenta (40) días mínimo contados a partir de la fecha de empaque, conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (10) días de empaçado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE; 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. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) <p>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA



CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **37**
 de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**





Continua Ficha Técnica de Producto ... COSTILLA AHUMADA

2	Se ajusta información a Formato PA-FO- 75 versión 01, se ajusta vida útil del producto, se modifica de 6 meses a 40 días como mínimo, y se aclara que debe ser conservando las condiciones de temperatura y se retira Registro sanitario vigente, debido a la presentación del producto.																																
3	<p>En requisitos fisicoquímicos se retira el cuadro Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> <th>Desviación (+/-)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100 g</td> <td>59,3</td> <td>0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100 g</td> <td>16,5</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteína g /100 g</td> <td>20,7</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualiza por las siguientes tablas: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res así:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> <th>PARTE COMESTIBLE (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costilla de Res</td> <td>56,6</td> <td>23,3</td> <td>17,1</td> <td>73</td> </tr> </tbody> </table> <p>Y Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> <th>PARTE COMESTIBLE (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costilla de Cerdo</td> <td>59.4</td> <td>22.5</td> <td>18.7</td> <td>77</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 y resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye Registro sanitario del producto. (Vigente); para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se incluye el texto: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>	Parámetro	Valor	Desviación (+/-)	Humedad g/100 g	59,3	0,4	Grasa g/100 g	16,5	0,1	Proteína g /100 g	20,7	0,2	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)	Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)	Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77
Parámetro	Valor	Desviación (+/-)																															
Humedad g/100 g	59,3	0,4																															
Grasa g/100 g	16,5	0,1																															
Proteína g /100 g	20,7	0,2																															
CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)																													
Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73																													
CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)																													
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77																													

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO	CÓDIGO: CT-FO-16	 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa El Poder de la Defensa El Poder de la Defensa</p>	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	VERSIÓN No. 01		Página 38 de 44
		FECHA.		20

PAVO RELLENO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</p>	TITULO	Código: PA-FO-75	 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01		Página 1 de 4
		Fecha:		26

PRODUCTO / NOMBRE	PAVO ESPECIAL NAVIDEÑO (PAVO RELLENO)
-------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001627
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumado, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pechuga de pavo, pechuga de pollo, agua, sal, modificadores de pH, emulsionantes, sabores artificiales; los ingredientes y aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																			
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Estandar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>%máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para productos cárnicos cocidos Estándar – NTC 1325</p>	Parámetro	Estandar		% mín	%máx	Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa	
	Parámetro	Estandar																			
		% mín	%máx																		
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	10																				
Grasa, en fracción de masa		28																			
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																			
Almidón, en fracción de masa		10																			
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																			
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y Presentación del Producto	SAP 200001627 Por kilogramo de producto
--	---



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01**

Página **39**
de **44**

FECHA.

20

12

2023



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

Pavo Especial Navideño (Pavo Relleno)

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable sencilla Pellicula BDF o Empaque elaborado a base de nylon y polietileno al vacío, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulo impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 60 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehiculos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años <p>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</p>
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE DE 2023
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato Versión 3
3	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retran los ingredientes específicos, se referencian los requisitos fisicoquímicos, se adicionan requisitos microbiológicos NTC 1325, el ítem otras características del producto se modifica de

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **40**
 de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**



Continua Ficha Técnica de Producto ...

Pavo Especial Navideño (Pavo Relleno)

	<p>acuerdo a requisitos establecidos en NTC 1325, la presentación del producto se modifica según gramaje presentación en plataforma SAP, los requisitos de empaque son modificados, y en rotulado se adiciona requisitos en caso de presencia de alérgenos, la vida útil del producto se modifica a 60 días, en certificaciones se adiciona: Registro sanitario del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) Se modifica que certificación ISO 9001 puede presentarse, más no es obligatoria. <i>Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.</i></p>
4	<p>En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>
5	<p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones Se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	



TITULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**
 VERSIÓN No. **01** Página **41**
 de **44**
 FECHA. **20** **12** **2023**



PERNIL DE CERDO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 4
		Fecha: 26 03 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	PERNIL DE CERDO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001688
	Clasificación	Carne de Cerdo
	Descripción del Producto	Especial cárnica de cerdo, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de cerdo, agua, sal, material de cerdo, especias, modificadores de pH, emulsionantes, sabores artificiales; los ingredientes y aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Estandar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>%máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos fisicoquímicos para productos cárnicos cocidos Estándar – NTC 1325	Parámetro	Estandar		% mín	%máx	Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6
	Parámetro	Estandar																				
		% mín	%máx																			
	Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	10																				
Grasa, en fracción de masa		28																				
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																				
Almidón, en fracción de masa		10																				
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td><10</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325	Requisito	Resultado	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	—	Recuento de Coliformes, UFC/g	100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	<10	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	<10					
Requisito	Resultado																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	—																					
Recuento de Coliformes, UFC/g	100																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	<10																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	<10																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> - La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. - Los productos cárnicos procesados deben conservarse en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto. - Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo (Pb) Máx. 0,5 mg/Kg 																					

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicione o sustituyan. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001688 Por Kilogramo de producto.
	Empaque y/o	El producto debe estar empaquetado en Bandeja PET autosoportable

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO
ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01** Página **42**
de **44**

FECHA. **20** **12** **2023**



Continua Ficha Técnica de Producto ... **PERNIL DE CERDO**

	Embalaje	sencilla; PEL, Película BDF, o Empacado por unidad el bolsa de polietileno al vacío, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulo impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 60 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) <p>- No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE DE 2023
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS


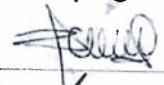


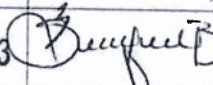

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retiran los ingredientes específicos, se referencian los requisitos fisicoquímicos, se adicionan requisitos microbiológicos NTC 1325, el ítem otras características del producto se modifica de acuerdo a requisitos establecidos en NTC 1325, la presentación del producto se modifica según gramaje presentación en plataforma SAP, los requisitos de empaque son modificados, y en rotulado se adiciona requisitos en caso de presencia de alérgenos, la vida útil del producto se modifica a 60 días, en certificaciones se adiciona Registro sanitario del producto vigente Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) Se modifica que certificación ISO 9001 puede presentarse mas no es obligatoria <i>Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021</i>

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Fuerzas Armadas Armadas, Armada, Armada</p>
		<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 43 de 44</p>		
		<p>FECHA.</p>	<p>20</p>	<p>12</p>	

Continua Ficha Técnica de Producto ...

PERNIL DE CERDO

3	<p>En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011 En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles</p> <p>Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>
4	<p>En requisitos normativos se incluyen, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones Se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

Nota 1: Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El contratista en el acta de coordinación para el inicio del contrato que resulte del proceso de selección, 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.

Nota 2: Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el *COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6*, los productos 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.

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		<p>VERSIÓN No. 01</p>		<p>Página 44 de 44</p>		
		<p>FECHA.</p>	<p>20</p>	<p>12</p>		<p>2023</p>

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering CACOM 6), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

Cordialmente,



MY JAVIER ORLANDO ÁVILA BOHORQUEZ
Director Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Abog. Paola Andrea Rosas Torres
P.D. Gestión de la Contratación

Revisó:
Cont. Púb. Luis Antonio Sepulveda Gomez
Tasd Grupo Gestión Financiera
Economico Evaluador

Revisó:
Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coord. Gestión de la Contratación
Jurídico evaluador

Revisó:
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor
Coordinadora Grupo Gestión Financiera