


| | | | |
|---|--------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| PROCESO | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | |
|  | TÍTULO | Código: CT-FO-39 | |
| | | Versión No. 02 | |
| | | Página 1 de 35 | |
| | | Fecha: | 11 / 02 / 2022 |

Fecha: 26 de Febrero de 2024

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Amazonia

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios.

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

Contrato interadministrativo No. 039-DIADQ-DIPER-2023 CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo No. 0002-ARC-JOLAN-2023 CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo No.185-00-A-COFAC-CODAF-2022 suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN Y ALFÉREZ, CADETES, DISTINGUIDOS Y ALUMNOS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

Actualmente, la Agencia Logística requiere cumplir con los compromisos adquiridos mediante la suscripción de Contratos interadministrativos con las Fuerzas Militares, Convenios y/o Actas de acuerdo con todas aquellas entidades adscritas o vinculados al Sector Defensa.

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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 2 de 35

Fecha:

11

02

2022



Conforme a lo anterior y en vista de que el proceso contractual N°006- 002-2024 fue declarado desierto según resolución N°008 09 de febrero 2024 y persistiendo la necesidad de adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al **SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA**, con cargo a la asignación presupuestal de la vigencia 2024, con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales.

Lo anterior, sin perjuicio de la posibilidad de abastecer otras regionales y/o unidades de servicio y todas aquellas entidades adscritas o vinculados al Sector Defensa que así lo requieran, para el cumplimiento de la misionalidad institucional.

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, es indispensable adelantar un proceso de mínima cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 Numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.6.2. Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015 y Resolución interna No. 0014 del 10 de enero de 2024, por la cual se fijan las cuantías para contratar durante el año 2024 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares; Así como la debida autorización para adelantar el proceso acorde al manual de contratación, mediante memorando N° 2024130010006863 del 16 de Enero del 2024.

ANTECEDENTES

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

Contrato interadministrativo **No. 039-DIADQ-DIPER-2023** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No.0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo **No.185-00-A-COFAC-CODAF-2022** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN Y ALFÉREZ, CADETES, DISTINGUIDOS Y ALUMNOS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

ADQUISICIONES ANTERIORES

| No. Proceso | No. Contrato | Observaciones al Desarrollo de la ejecución |
|--|---|---|
| Contratación selección abreviada subasta inversa No.006-007-2022 | Contrato de Suministro No. 006-006-2022 | Se ejecutó satisfactoriamente |

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 3 de 35

Fecha:

11

02

2022



| | | |
|--|---|-------------------------------|
| Contratación selección abreviada subasta inversa No.006-003-2023 | Contrato de Suministro No. 006-003-2023 | Se ejecutó satisfactoriamente |
| Contratación selección abreviada subasta inversa No.006-040-2023 | Contrato de Suministro No. 006-031-2023 | Se ejecutó satisfactoriamente |

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: **SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.**

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

Los bienes están codificados en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación, el cual corresponde con el registrado en el PAA:

| GRUPO | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | CLASIFICADOR UNSPSC |
|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------|---------------------------|---------------------|
| (E) PRODUCTOS DE USO FINAL | (50) Alimentos, bebidas y tabaco | (12) Pescados y mariscos | (15) Pescado | (37) Pescado congelado | 50121537 |
| | | | | (39) Pescado fresco | 50121539 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente proceso se encuentra detalladas en el anexo de especificaciones técnicas elaboradas por el respectivo comité y adoptadas por la Entidad y corresponde a la siguiente descripción:

| ITEM | CANTIDAD | DESCRIPCION | REQUISITOS MINIMOS |
|------|---|--|--|
| 1 | CACHAMA ENTERA DESCAMADA Y EVICERADA X 250 gr | Cachama, pez de forma ovalada y plana, ojos brillantes, agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. | El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne ser rígida lisa brillante, sin cambios de color. Resolución 2674/13, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2021, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008. |
| 2 | BAGRE x KILO | Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce | La debe carne ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe tener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4°C, el producto se debe encontrar en temperatura promedio de -8°C a -18°C, la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Debe hacer cumplimiento estricto a la resolución del ministerio de Protección Social No. 776 / 2008, NTC 1443, NTC 5766 y Resolución 2674 de 2013. |
| 3 | MOJARRA x KILO | Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá presentar evidencia de | El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura d4e la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. |



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 4 de 35

Fecha:

11

02

2022



| | | | |
|---|---|---|--|
| | | haber sido congelado y posteriormente descongelado. | Resolución 776 de 2008, Resolución 2674 de 2013. |
| 4 | TILAPIA x KILO | Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El pescado deberá entregarse completamente limpio y eviscerado. | El producto debe tener olor característico, consistencia tersa y firme, la presión del dedo no deja huella. La carne debe ser rígida, lisa, brillante sin cambios de color. Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 de 2013, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008. |
| 5 | FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO) | El filete de pescado apanado o milanesa de pescado, es el resultado de mezclar carne de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos, tilapia, dorado, merluza, robalo, para posteriormente someterlos a un proceso de apanado, prefritura, congelación y por último empaque. | Los ingredientes utilizados en el apanado de los filetes o milanesa de pescado, deben ser de calidad grado alimenticio y además cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. Los filetes o milanesas deben tener un peso de 125gr como mínimo. NTC 4348, Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013. |

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

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el concepto anterior y la correspondiente ficha técnica, adoptada por la Entidad para el suministro del bien, el oferente y futuro contratista debe cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

A. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El futuro 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.



B. 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.

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.

C. Establecimiento de Comercio

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) DEBE acreditar un establecimiento de comercio mediante el Certificado de existencia y

| | | | | | |
|---|--------|---|-----------|----------------|-------------|
| PROCESO | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | |
|  | TÍTULO | Código: CT-FO-39 | | | |
| | | Versión No. 02 | | Página 5 de 35 | |
| | | Fecha: | 11 | 02 | 2022 |
| | |  | | | |

representación legal y/o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, en donde ejecutarán las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección (Suministro pescado). Con el fin de garantizar el suministro ininterrumpido de los productos relacionados con el objeto del presente proceso de selección y dado los riesgos ya tipificados por la Entidad como bloqueos de vías, derrumbes, paros, entre otros, el establecimiento de comercio debe contar con un domicilio en Florencia – Caquetá. **Este requisito se realiza teniendo en cuenta que el 70% de las unidades de catering que administra la regional, se encuentran ubicadas y/o se abastecen en el municipio de Florencia Caquetá.**

Nota 1: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal o consorcio o promesa de sociedad futura) uno de los integrantes debe acreditar este requisito. Y ambos deberán acreditar un establecimiento de comercio que tenga relación con el objeto a contratar

Nota 2: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación del requisito para confirmar y corroborar dicha información.

D. Concepto Sanitario, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas y/o para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas.

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

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito CERTIFICACION (Formulario No.7), en la cual se manifieste de manera expresa **la calidad en la que se actúa**, es decir, **productor y/o fabricante, o Comercializador.**


NOTA 2: Los datos consignados en el respectivo concepto **DEBEN** ser coherentes con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil aportado para el cumplimiento del **establecimiento de comercio** según aplique, so pena de rechazo de la acreditación del cumplimiento del presente requisito. El comité evaluador está en la potestad de confirmar y corroborar dicha información.

Nota 3: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

NOTA 4: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria **DEBE** allegarse en el formato establecido para tal fin por parte la autoridad sanitaria competente, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y Resolución 1229 de 2013 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

E. Acta de Inspección Sanitaria de Vehículos y/o medios de transporte:

El futuro contratista (persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) **DEBE** anexar a su propuesta, el acta de inspección sanitaria legible de mínimo **02 VEHÍCULO que posea sistema de refrigeración o congelación**, expedido por la autoridad sanitaria competente en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo con concepto FAVORABLE o

| | | | | |
|---|---|-------------------------|-----------|------------------------------|
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p> | <p>TITULO</p> <p>INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN</p> | Código: CT-FO-39 | | |
| | | Versión No. 02 | | Página 6 de 35 |
| | | Fecha: | 11 | 02 |



FAVORABLE CON REQUERIMIENTO apta para el transporte de alimentos, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

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

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

Nota: Se debe allegar Licencia de transito del vehículo (Tarjeta de Propiedad), mediante el cual se acredite la tenencia del vehículo o en su defecto vinculo civil o contractual que pruebe la tenencia de los vehículos a título del oferente.

Nota 2: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación del requisito para confirmar y corroborar dicha información.

F. Cumplimiento de Normatividad Con Relación Al SG-SST

El oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta:

- Certificación expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE, en la que conste que la aplicación de la autoevaluación haya sido en el mes de diciembre del año 2023.



Nota 1: Al momento de la verificación se tendrá en cuenta la fase de implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST en la que se encuentre el proponente de acuerdo a lo establecido en el artículo 26 de la resolución 312 del 2019, que al tenor indica:

“Desde enero del año 2020 en adelante, todos los Sistemas de Gestión de SST se ejecutarán anualmente de enero a diciembre o en cualquier fracción del año si la empresa o entidad es creada durante el respectivo año.

Del 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán:

1. Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la presente resolución.
2. Elaborar el Plan de Mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Este Plan de Mejora debe quedar aprobado por la empresa en el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST.
3. Formular el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST, el cual debe empezar a ser ejecutado a partir del (1) primero de enero del año siguiente.

Nota 2: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

| | | | |
|---|--|---|-----------------------|
| PROCESO | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | |
|  | TITULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN | Código: CT-FO-39 | |
| | | Versión No. 02 | Página 7 de 35 |
| | | Fecha: 11 | 02 2022 |
| | |  | |

G. Educación y Capacitación de Los Manipuladores De Alimentos

De conformidad con la resolución 2674 de 2013, en su **ARTÍCULO 12.- EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN** establece que: "...Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad..."

En tal sentido, el oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta:

- Certificado de higiene y manipulación de alimentos y/o listados de asistencias a capacitaciones, con fecha de expedición dentro de los 6 meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, de dos operarios involucrados en el área de proceso de producción y/o distribución. Dichas certificaciones podrán ser efectuadas por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.
- Plan de capacitación continuo-permanente y/o cronograma de capacitación para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en el **Artículo 13. Plan de capacitación de la resolución 2674 de 2013.**



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

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica no mayor a doce meses de expedición del personal involucrado en el área de proceso de producción y/o distribución (02 Personas encargadas del descargue y/o conductores), en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

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

I. Registro general de pequeños productores:

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**), allegue **manifestación expresa de la calidad en la que presenta su oferta**, conforme las definiciones del artículo 2.20.1.1.1 del Decreto 248 de 2021 para pequeños productores u organizaciones de productores agropecuarios; o en calidad de comercializador y/o distribuidor de los bienes objeto del presente proceso.

| | | | | |
|---|--|---|----------------|-----------|
| PROCESO | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | |
|  | TITULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN | Código: CT-FO-39 | | |
| | | Versión No. 02 | Página 8 de 35 | |
| | | Fecha: | 11 | 02 |
| | |  | | |

- **Calidad de pequeño productor u organización de productores agropecuarios.**

El oferente **DEBE** anexar los siguientes requisitos:

1. Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, Individuales y/o Organizaciones: El oferente deberá acreditar el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, Individuales y/o Organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura de los departamentos o quien haga sus veces.
2. Contrato de arrendamiento: Para acreditar la calidad de productor agropecuario local/nacional, el oferente deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

- **Calidad de comercializador y/o distribuidor.**

El oferente que se presente como **COMERCIALIZADOR Y/O DISTRIBUIDOR DEBE** anexar los siguientes requisitos:



1. Promesa contrato de proveeduría: El oferente deberá allegar la copia de las promesas de contratos celebrados con los pequeños productores que estén registrados ante las secretarías departamentales de Caquetá y/o Putumayo (verificar listado en los estudios previos), cuyos montos sumen mínimo el **30%** del valor del presupuesto oficial del proceso y tener como mínimo el siguiente contenido:
 - ✓ Identificación del productor y del oferente
 - ✓ Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere
 - ✓ Cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor
 - ✓ Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
 - ✓ Condiciones de embalaje o de empaque éstos
 - ✓ Intención de la compra de productos agropecuarios (aplica cuando el oferente es un tercero).

NOTA 1: En caso de que, durante la ejecución del contrato, cambien las condiciones de producción (factores que alteren la producción proyectadas) de los pequeños productores con quien se haya celebrado la promesa de contrato de proveeduría y/o futuros contratos de proveeduría, para acreditar este requisito; se debe informar a la Entidad y enviar los nuevos contratos de proveeduría que se suscriban para cumplir con el porcentaje de presupuesto establecido.

J. Plan Estratégico De Seguridad Vial

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar en su propuesta el plan Estratégico de Seguridad Vial acreditando el cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad Vial, según la Ley 1503 de 2011 artículo 12, y Resolución 20223040040595 de 2022 que deroga la Resolución 1565 de 2014, y Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones.

Adicionalmente y en cumplimiento del decreto 2851 del 2013, Artículo 11. **Registro, Adopción y**

| | | | | | |
|---|--------|---|-----------|-----------------------|------------------------------|
| PROCESO | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | |
|  | TITULO | Código: CT-FO-39 | | | |
| | | Informe Técnico para Contratación | | Versión No. 02 | Página 9 de 35 |
| | | Fecha: | 11 | 02 | 2022 |
| | |  | | | |

Cumplimiento, El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar en su propuesta certificación suscrita por el organismo de tránsito que corresponde a la jurisdicción en la cual se encuentra su domicilio o quien haga sus veces, en donde se avale el cumplimiento del Plan Estratégico de Seguridad Vial.

Nota 1: El plan Estratégico de Seguridad Vial deberá acreditar el cumplimiento del Capítulo I. Metodología para el diseño e implementación del PESV, en la estructura metodológica de 24 pasos indicada en el anexo de la resolución 20223040040595 de 2022.

Nota 02: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito, salvo si la naturaleza y particularidad de la organización de unos de los integrantes no le exija su aplicación conforme a lo estipulado en el artículo 12 de la Ley 1503 de 2011.

K. Plan de Saneamiento:

El oferente deberá certificar la implementación y capacitaciones de cada uno de los programas del plan de saneamiento básico los cuales son el programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos y programa anual de control de plagas y manejo de roedores en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.

I. Seguridad de la información

Dando cumplimiento a las políticas, normas, procedimientos y buenas prácticas de seguridad de los activos de información y demás lineamientos establecidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y con el fin de minimizar el uso no autorizado, indebido o accidental de los activos de Información de la entidad, el futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar al cumplimiento de este requisito **EL ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD Y NO DIVULGACIÓN CONTRATISTA** (Formulario No.6), debidamente diligenciado y firmado.

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

- **Ley 9ª. de 1979** *Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias*
- **Decreto 2078 de 2012** *Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y se determinan sus funciones.*
- **Decreto 3075 de 1997** *Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979*
- **Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015** *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*
- **Resolución No. 5109 de 2005, emitida por el Ministerio de Protección Social** *Por la cual se regula la rotulación del producto.*
- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social,** *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 10 de
35

Fecha:

11

02

2022



- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.**
- **Decreto 2270 de 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.**
- **Decreto 1282 de 2016 Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones**
- **La Ley 80 de 1993** "Estatuto General de Contratación de la Administración Pública" que consagra los principios de transparencia, economía y responsabilidad, los cuales se deben tener en cuenta al momento de adelantar las actuaciones contractuales de las entidades estatales, para buscar de esta forma el cumplimiento de sus fines, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados.
- **La Ley 1150 de 2007** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993" y establece las modalidades de selección de contratistas y disposiciones generales para la contratación con recursos públicos.
- **La Ley 1882 de 2018** "Por medio de la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones"
- **La Ley 1474 de 2011** "Ley Anticorrupción" que consagra medidas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.
- **El Decreto 0019 de 2012** "Anti trámites" que suprime o reforma regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios en la Administración Pública, con el objeto de contribuir a su eficacia y eficiencia, así como también, fortalecer los principios de buena fe, confianza legítima, transparencia y moralidad.
- **El Decreto 1082 de 2015** "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional" y que derogó el Decreto 1510 de 2013 y contempló en el Título 1 "CONTRATACIÓN ESTATAL" de la Parte 2 "REGLAMENTACIONES" correspondiente al Libro 2 "RÉGIMEN REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL", las disposiciones legales generales aplicables a la actividad contractual de las Entidades Públicas.
- **El decreto 1860 de 2021**, Por el cual se modifica y adiciona el Decreto **1082** de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos **30, 31, 32, 34 y 35** de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 1071 del 2015: Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural.**
- **Decreto 248 de 2021:** Por el cual se adiciona la Parte **20** al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos.

Así mismo, en lo no regulado particularmente en las normas antes mencionadas, se aplicarán las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en el proyecto de pliego, las resoluciones y los documentos que se expidan con relación al presente proceso de selección abreviada subasta inversa electrónica.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 11 de 35

Fecha:

11

02

2022



EXPERIENCIA REQUERIDA

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

- 1. Acreditación de la experiencia en el sector público:** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de un (01) contrato debidamente firmado, ejecutado en su totalidad (no en ejecución) y acta de liquidación debidamente firmada por un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección (**\$58.500.000,00**) y que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

El acta debe contener como mínimo la siguiente información:

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

- 2. Acreditación de la experiencia en el sector privado:** Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de una (01) certificación debidamente firmada de un contrato ejecutado en su totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, por un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección (**\$58.500.000,00**) que el objeto corresponda o guarde relación con el mismo.

Para que la certificación que acredite la experiencia del oferente sea considerada válida, ésta deberá contener como mínimo, la siguiente información y requisitos:

A. Información:

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

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

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

- 3. Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal:**



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 12 de 35

Fecha:

11

02

2022



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

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

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

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

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

La ejecución del contrato se realizará mediante entrega del bien de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio; previa solicitud efectuada por parte del supervisor (a) del contrato:

Unidades del Caquetá

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

Unidades del Putumayo

| ÍTEMS | BATALLÓN O UNIDAD | 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 |

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **13** de **35**

Fecha:

11

02

2022



| | | | | |
|---|---|----------|--|------------------|
| 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.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será **hasta el 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.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado y contenido en el Plan Anual de Adquisiciones para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$58.500.000)** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

Rubro presupuestal que se afecta con la contratación:

| DEPENDENCIA DE AFECTACION | RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL) | DESCRIPCION DEL RUBRO | VALOR |
|---------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| VIVCOM VIVERES COMEDORES | A-05-01-01-000-004 | PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA | \$ 58.500.000 |

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **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



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **14** de **35**

Fecha:

11

02

2022



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.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a treinta (30) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 15 de 35

Fecha:

11

02

2022



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

NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

Obligaciones Generales:

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. 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.
- 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.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 16 de 35

Fecha:

11

02

2022



- 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 para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y en un lapso no superior a 10 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.
- f. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/o 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.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 17 de 35

Fecha:

11

02

2022



- j. Adquirir de manera específica, como mínimo el 30% del valor del contrato a pequeños productores de acuerdo a lo indicado en el Decreto 1071 del 2015 adicionado por el Decreto 248 de 2021 y Ley 2046 del 2020.
- k. 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.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

Atendiendo a lo establecido en el Artículo 4° de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.1.6.1 y 2.2.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 se efectúa la evaluación de los riesgos previsibles, de conformidad con lineamientos y directrices efectuadas por Colombia Compra Eficiente, así:

| N | Clase | Fuente | Etapas | Tipo | Descripción | Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento | Probabilidad | Impacto | Valoración del Riesgo | Categoría | ¿A Quién Se Le Asigna? | Tratamiento/Cómo A Ser Implementado | Impacto Después Del Tratamiento | | | ¿Afecta La Ejecución Del Responsable Por Implementar El Tratamiento? | Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento | Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento | Monitoreo Y Revisión | | | |
|---|------------|---------|--|-------------|--|--|--------------|---------|-----------------------|-----------|------------------------|---|---------------------------------|---------|------------|--|--|--|---|----------------------|--|---|
| | | | | | | | | | | | | | Probabilidad | Impacto | Valoración | | | | ¿Cómo Se Realiza El Monitoreo? | Periodicidad | | |
| 1 | General | Interno | Selección | Operacional | No existen oferentes habilitados para el proceso de selección | Declaratoria del desierto del proceso de selección | 3 | 5 | 8 | Alto | ALFM | Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector | 2 | 5 | 7 | Alto | Si | ALFM | Desde la estructuración | En la Adjudicación | Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes | Durante la estructuración del proceso |
| 2 | General | Externo | Ejecución | Económico | Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista | Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM | 3 | 3 | 6 | Alto | Contratista-ALFM | Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales | 1 | 1 | 2 | Bajo | No | ALFM- Contratista | A Partir De La Suscripción Del Contrato | Durante la ejecución | Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía | Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar |
| 3 | Específico | Externo | Ejecución | Operacional | Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto | Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento | 4 | 5 | 9 | Extremo | Contratista | Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional | 3 | 3 | 6 | Alto | Si | ALFM - Contratista | A Partir De La Suscripción Del Contrato | Durante la ejecución | Verificación De La Información Por Medios De Comunicación | En el momento en que ocurra |
| 4 | Específico | Externo | Planeación /Selección/Contratación/Ejecución | Económico | No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta | Desequilibrio económico | 3 | 4 | 6 | ALTO | Contratista | Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos | 2 | 3 | 5 | ALTO | Si | Contratista | Desde la estructuración | En la Adjudicación | Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes | Durante el término de evaluación |
| 5 | General | Externo | Ejecución | Operacional | Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones | Incumplimiento del Objeto Contractual | 3 | 3 | 6 | Alto | Contratista | Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato | 2 | 3 | 5 | Medio | Si | Supervisor | A Partir De La Suscripción Del Contrato | En la adjudicación | Informe De Supervisión | Mensual |



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 18 de 35

Fecha:

11

02

2022



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------|---------|-----------|-------------|--|---|---|---|---|------|--------------------|--|---|---|---|------|----|--------------------------|---|----------------------------------|---|--|
| 6 | Específico | Interno | Ejecución | Operacional | Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica, intoxicación de los consumidores | Cumplimiento defectuoso del contrato | 3 | 4 | 7 | Alto | Contratista | Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos | 2 | 2 | 4 | Bajo | SI | Contratista - supervisor | Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato | Con la terminación del contrato. | Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro | Cada que efectúe el suministro |
| 7 | General | Interno | Ejecución | Operacional | Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega | Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores | 4 | 3 | 7 | Alto | Contratista - ALFM | Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 24 horas | 2 | 2 | 4 | Bajo | SI | Contratista - Supervisor | A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato | En la adjudicación | Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor, solicitando en los plazos establecidos | Cada vez que se solicite el suministro |

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

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

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

| Tipo de riesgo | Amparos exigibles | Cobertura |
|--|--|---|
| Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado. | Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato | Valor asegurado: Veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato. Con una vigencia igual a la ejecución del contrato, de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más. |
| Mala calidad y el correcto funcionamiento de los | Calidad del bien | Valor asegurado: Veinte por ciento |

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **19** de **35**

Fecha:

11

02

2022



| | | |
|--|---|---|
| bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato. | | (20%) sobre el valor total del contrato. Con una vigencia igual a la ejecución del contrato de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más. |
| Perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. | Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales | Valor asegurado: Cinco (5%) sobre el valor total del contrato. Con una vigencia por el termino del contrato y tres (3) años más |

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

(De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES: NINGUNA

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE: N/A

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

| | Nombre | Cargo |
|------------------------------|--------------------------------------|---|
| Comité estructurador Técnico | Adm. Emp. Yesica Lorena Olmos Enciso | Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios |
| | | |
| Comité Evaluador Técnico | Ing. Alimentos Leidy Delgado Ramirez | Profesional de Defensa del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios |
| | | |
| Supervisor | Cont. Púb. Ana Isabel Perez Arias | Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios |
| | | |

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

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

No. Solicitud de Pedido de SAP 400007786

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados

Licencias

Permisos Ambientales



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **20** de **35**

Fecha:

11

02

2022



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

VIVERES FRESCOS Y SECOS

20

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

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

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

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

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica)

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

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

Elaboró:

Nombre: **YESICA LORENA OLMOS ENCISO**

Cargo: T ASD Abastecimiento B.S

Firma:

Aprobó:

Nombre: **CARLOS EDUARDO GASCA FUENTES**

Cargo: Coordinador de Abastecimientos B.S.

Firma:

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 21 de 35

Fecha:

11

02

2022



ANEXO DE FICHAS TÉCNICAS

CACHAMA ENTERA

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

| | |
|-------------------|----------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | CACHAMA ENTERA |
|-------------------|----------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001930 |
| | Clasificación | PESCADO |
| | Descripción del Producto | Cachama, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|-----------|------------------|-------------------------|----|--|-----|-------------|-----------|---|--|--------------------------------|----------|---------------|-----|--|------|------------------|-----|---|--|---|-----|------|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limite permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles mg/100g</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Histamina máx (mg/Kg)</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5,5 - 7,5</td> </tr> <tr> <td>Cloruro (Como Cloruro de sodio) en fracción de masa, máx (g/100g)</td> <td><2</td> </tr> <tr> <td>Contenido de ácido sulfhídrico</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Plomo (mg/Kg)</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (mg/Kg)</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (mg/Kg)</td> <td>0,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1443-2016 Requisitos físicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)</p> | Requisito | Limite permitido | Bases volátiles mg/100g | 70 | Histamina máx (mg/Kg) | 100 | pH (a 20°C) | 5,5 - 7,5 | Cloruro (Como Cloruro de sodio) en fracción de masa, máx (g/100g) | <2 | Contenido de ácido sulfhídrico | Ausencia | Plomo (mg/Kg) | 0,3 | Cadmio (mg/Kg) | 0,05 | Mercurio (mg/Kg) | 0,5 | | | | | | |
| Requisito | Limite permitido | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bases volátiles mg/100g | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Histamina máx (mg/Kg) | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH (a 20°C) | 5,5 - 7,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cloruro (Como Cloruro de sodio) en fracción de masa, máx (g/100g) | <2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de ácido sulfhídrico | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo (mg/Kg) | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cadmio (mg/Kg) | 0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercurio (mg/Kg) | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>Detección de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp/25g</td> <td>5</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>De donde n= número de muestras que se van a examinar m= número de muestras permitidas con resultado entre m y M m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M= índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad</p> <p>NTC 1443-2016 Requisitos microbiológicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)</p> | Requisito | n | m | M | c | Detección de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 5 | 10 | 400 | 2 | Detección de <i>Salmonella</i> spp/25g | 5 | Ausente | - | 0 | Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25g | 5 | Ausencia | - | 0 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 1000 | 2 |
| Requisito | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 5 | 10 | 400 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp/25g | 5 | Ausente | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25g | 5 | Ausencia | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 1000 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

[Handwritten signatures]

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **22** de **35**

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: **PA-FO-75**

Versión No. **00**

Página **2** de **3**

Fecha:

12

07

2018



Requisitos Nutricionales

Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos

| Requisito | Valor |
|---------------------------|-------|
| Humedad (g) | 61.1 |
| Energía (Kcal) | 254 |
| Energía (kJ) | 1058 |
| Proteína (g) | 27.0 |
| Lípidos (g) | 16.2 |
| Carbohidratos totales (g) | 0.0 |
| Fibra dietaria (g) | 0.0 |
| Cenizas (g) | 2.2 |

ICBF. Tabla de composición de alimentos Colombianos 2018

Otras características del producto

El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne debe ser rígida, lisa, brillante, sin cambios de color.

Contenido

Cada unidad de producto debe tener un peso entre 230 a 270g

Requisitos Normativos

Resolución 2674/13, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.

EMPAQUE Y ROTULADO

Presentación del Producto

En bolsa por 10 unidades de producto y con peso promedio de 2500g

Condiciones de Transporte y Almacenamiento

El vehículo transportador debe contar con concepto técnico sanitario favorable vigente, expedido por el Ente Territorial Correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frío que permita la conservación del producto (-18°C -0°C)

El producto se recibe con temperatura de congelación no menor a -18°C Se deberá conservar la cadena de frío durante todas las actividades posteriores a la captura del producto.

El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo o indicios de descongelación.

El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Resolución 2674/13.

Empaque



El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellado.



Rotulado

El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 005109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Vida Útil

El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la entrega del producto al comedor.

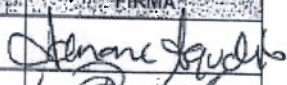
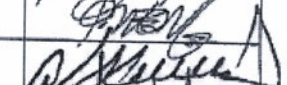
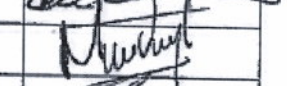


| | | | | | |
|---|--------|-----------------------------------|-----------|-------------------------------|-------------|
| PROCESO | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | |
|  | TÍTULO | Código: CT-FO-39 | | | |
| | | Versión No. 02 | | Página 23 de 35 | |
| | | Fecha: | 11 | 02 | 2022 |
|  | | | | | |



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

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador: | Concepto Sanitario de la Planta procesadora expedida por la Entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con Concepto Favorable o Favorable con requerimientos, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) |
|--|---|



| | |
|--|--------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | NOVIEMBRE DE 2020 |
|--|--------------------------|

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------|---|--|-------------|---|
| Elaboró: | PD Abastecimiento Clase I | Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza | 25 NOV 2020 |  |
| Revisó: | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 25 NOV 2020 |  |
| | Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 25 NOV 2020 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 25 NOV 2020 |  |
| Aprobó: | Secretario General | Coronel Juan Carlos Rivera Pineda | 25 NOV 2020 |  |

| | | | |
|---|--|-------------------------|---|
| PROCESO | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | |
|  | TITULO | Código: CT-FO-39 | |
| | INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN | Versión No. 02 | Página 24 de 35 |
| | Fecha: | 11 | 02 |
| | | |  |

BAGRE

| | | | |
|---|--|-------------------------|---|
| 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 | BAGRE | | | | | | |
|-----------------------------|---|--------|-----------|---------------|---------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Código</td> <td style="text-align: center;">200001588</td> </tr> <tr> <td>Clasificación</td> <td style="text-align: center;">Pescado</td> </tr> <tr> <td>Descripción del Producto</td> <td> Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: <i>Eremophilus Mutisii</i> de agua dulce, <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i> y <i>Brachyplatystoma rousseauxii</i>. </td> </tr> </table> | Código | 200001588 | Clasificación | Pescado | Descripción del Producto | Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: <i>Eremophilus Mutisii</i> de agua dulce, <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i> y <i>Brachyplatystoma rousseauxii</i> . |
| Código | 200001588 | | | | | | |
| Clasificación | Pescado | | | | | | |
| Descripción del Producto | Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: <i>Eremophilus Mutisii</i> de agua dulce, <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i> y <i>Brachyplatystoma rousseauxii</i> . | | | | | | |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|------------|-----|---|---|---|--------------------------------|---|----|-----|---|--|---|-----|------|---|-------------------------|---|----------|--|---|---------------------------------|---|----------|--|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012 Límite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>E. coli</i> ufc /g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i> positiva ufc /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i> O1 /25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> Referencia Tabla 7 Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano | PARÁMETROS | N | m | M | C | Recuento <i>E. coli</i> ufc /g | 5 | 10 | 400 | 2 | Recuento <i>Escherichia coli</i> positiva ufc /g | 5 | 100 | 1000 | 2 | <i>Salmonella</i> /25 g | 5 | Negativo | | 0 | <i>Vibrio cholerae</i> O1 /25 g | 5 | Negativo | | 0 |
| | PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Recuento <i>E. coli</i> ufc /g | 5 | 10 | 400 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Escherichia coli</i> positiva ufc /g | 5 | 100 | 1000 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> /25 g | 5 | Negativo | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Vibrio cholerae</i> O1 /25 g | 5 | Negativo | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.776 / 2008, NTC 1443, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013. Resolución 122 de 2012, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005 |
|------------------------------|---|

[Handwritten signature]

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **25** de **35**

Fecha:

11

02

2022



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

BAGRE

| | | |
|--|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por Kilogramo de producto |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empaçado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas |
| | Rotulado | El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | | El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaçado con relación a la fecha de producción y/o empaque. |

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>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"</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C.</p> <p>Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> |
|----------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (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. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | MAYO 2023 |
|-----------------------------|------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se incluye En requisitos normativos el cumplimiento de NTC 1443, NTC 5766 y la Resolución 2674 de 2013. en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto. se ajusta las condiciones de transporte. en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. <i>Cambios realizados por JPMR / Abr-21</i> |
| 3 | En REQUISITOS GENERALES (descripción del producto): Se ajusta el nombre Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce por Eremophilus y se incluye el siguiente texto Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades |



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 26 de 35

Fecha:

11

02

2022



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

BAGRE

Pseudoplalystoma fasciatum y *Brachyplalystoma rousseauxii*.
 En REQUISITOS ESPECÍFICOS (Requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y otras características del producto): Se ajustan los requisitos de bases volátiles y de metales pesados de acuerdo a la Resolución 122 de 2005
 Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr y queda de 70 mg/100 gr
 Límite máximo de metales:
 Plomo (Pb): 0.2 mg /Kg y queda de 0.3 mg/ kg
 Se ajusta la normalidad microbiológica a la Resolución 122 de 2012.
 Se retira el siguiente texto: La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Y se deja el siguiente texto "La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza."
 En REQUISITOS NORMATIVOS Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012 y la resolución 5109 de 2005.
 En VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD: Se retira el siguiente texto: "El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación y se incluye "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaque con relación a la fecha de producción y/o empaque".
 En EMPAQUE/EMBALAJE Y ROTULADO: Se retira el texto 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 rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. Y se coloca el texto "El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005."
 En CONDICIONES DE TRANSPORTE: Se ajusta la temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.:
 Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.
 Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013, y 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.
 En CERTIFICACIONES: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente."

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|--|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez | 10 MAY 2023 | |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. María Catalina Rodríguez 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 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 | |

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 27 de 35

Fecha:

11

02

2022



MOJARRA

| | | | |
|---------|--|---|---------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | |
| | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 3 |
| | | Fecha: 26 03 2021 | |

| | |
|--------------------------|----------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | MOJARRA |
|--------------------------|----------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200001490 |
| | Clasificación | Pescado |
| | Descripción del Producto | Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-----------|-----------------|-----------------|-------------|---------------------------------|-------------------------------------|-------------|------------|--------------|---|----------------|------------|------|---|-------------------------|---|----------|--|---|---------------------------------|---|----------|--|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites Máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases Volátiles</td> <td>70 mg/100 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p> <p>Límite máximo de metales:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Piomo (Pb):</td> <td>0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td>0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Mg):</td> <td>0.5 mg /Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012.</p> | Requisito | Límites Máximos | Bases Volátiles | 70 mg/100 g | Requisito | Límites máximos (mg/kg peso fresco) | Piomo (Pb): | 0.3 mg /Kg | Cadmio (Cd): | 0.05 mg /Kg | Mercurio (Mg): | 0.5 mg /Kg | | | | | | | | | | | | |
| | Requisito | Límites Máximos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Bases Volátiles | 70 mg/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito | Límites máximos (mg/kg peso fresco) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Piomo (Pb): | 0.3 mg /Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cadmio (Cd): | 0.05 mg /Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercurio (Mg): | 0.5 mg /Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>E. coli</i> ufc / g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Estafilococo coagulasa positiva</i> ufc / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i> O1 /25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla 7 Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 - para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano</p> | PARÁMETROS | N | m | M | C | Recuento <i>E. coli</i> ufc / g | 5 | 10 | 400 | 2 | Recuento <i>Estafilococo coagulasa positiva</i> ufc / g | 5 | 100 | 1000 | 2 | <i>Salmonella</i> /25 g | 5 | Negativo | | 0 | <i>Vibrio cholerae</i> O1 /25 g | 5 | Negativo | | 0 |
| PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>E. coli</i> ufc / g | 5 | 10 | 400 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Estafilococo coagulasa positiva</i> ufc / g | 5 | 100 | 1000 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> /25 g | 5 | Negativo | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Vibrio cholerae</i> O1 /25 g | 5 | Negativo | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.</p> <p>El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.776 / 2008, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 468 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de |
|------------------------------|--|

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 28 de 35

Fecha:

11

02

2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

MOJARRA

2005.

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por kilogramo de producto. |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. |
| | Rotulado | El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque. |
|--|--|

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>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"</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C.</p> <p>Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> |
|----------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (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. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. |
|--|---|

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

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud |



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 29 de 35

Fecha:

11

02

2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

MOJARRA

| | <p>certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. Cambios realizados por JPMR / Abr-21.</p> | | | | | | | | |
|----------------|---|-----------|-------------------------------------|-------------|------------|--------------|-------------|----------------|------------|
| 3 | <p>Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado", del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto. En ítem Requisitos Físicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb):</td> <td>0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td>0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Mg):</td> <td>0.5 mg /Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>En ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco. En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005. En ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaque con relación a la fecha de producción y/o empaque". En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.</p> | Requisito | Límites máximos (mg/kg peso fresco) | Plomo (Pb): | 0.3 mg /Kg | Cadmio (Cd): | 0.05 mg /Kg | Mercurio (Mg): | 0.5 mg /Kg |
| Requisito | Límites máximos (mg/kg peso fresco) | | | | | | | | |
| Plomo (Pb): | 0.3 mg /Kg | | | | | | | | |
| Cadmio (Cd): | 0.05 mg /Kg | | | | | | | | |
| Mercurio (Mg): | 0.5 mg /Kg | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------------------------|---|--|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10 MAY 2023 | |
| 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 | |

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 30 de 35

Fecha:

11

02

2022



TILAPIA

| | | | | |
|---|---|---------------------------------|--|----------------------|
| <p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</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 | | TILAPIA |
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200000704 / 200001862 |
| | Clasificación | Cárnicos |
| | Descripción del Producto | Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El pescado deberá entregarse completamente limpio y eviscerado. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-----------|------------------|---|----------------|------------|---|--|--------------|---|-------------|------|---|-----|--------------------|---|-------------|----|--------------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases Volátiles Totales¹</td> <td>70 mg /100g</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C</td> <td>5.5 – 7.5</td> </tr> <tr> <td>Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa,</td> <td>< 2.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de ácido sulfhídrico</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ Requisito para partes comestibles</p> <p><i>NTC 1443- (Última Actualización). Requisitos físicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados).</i></p> | Requisito | Límite permitido | Bases Volátiles Totales ¹ | 70 mg /100g | pH a 20 °C | 5.5 – 7.5 | Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa, | < 2.0 | Contenido de ácido sulfhídrico | Ausencia | | | | | | | | | |
| | Requisito | Límite permitido | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Bases Volátiles Totales ¹ | 70 mg /100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20 °C | 5.5 – 7.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa, | < 2.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de ácido sulfhídrico | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>10</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> ssp /25g</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Res. 122 de 2012 y Res. 776 de 2008. Tabla 7. Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados).</i></p> | Requisito | m | M | Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 10 | 400 | Detección de <i>Salmonella</i> ssp /25g | Ausente | - | Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g | Ausencia | - | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva | 100 | 1000 | | | | | |
| Requisito | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 10 | 400 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> ssp /25g | Ausente | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g | Ausencia | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva | 100 | 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | <p>Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>55,6</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>312</td> </tr> <tr> <td>Energía (KJ)</td> <td>1293</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>16,2</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>27,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Fósforo (mg)</td> <td>110</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de composición de alimentos Colombianos ICBF - 2018.</i></p> | Requisito | Valor | Humedad (g) | 55,6 | Energía (Kcal) | 312 | Energía (KJ) | 1293 | Proteína (g) | 16,2 | Lípidos (g) | 27,5 | Carbohidratos totales (g) | 0 | Fibra dietaria (g) | 0 | Calcio (mg) | 70 | Fósforo (mg) | 110 |
| Requisito | Valor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (g) | 55,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energía (Kcal) | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energía (KJ) | 1293 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (g) | 16,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lípidos (g) | 27,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos totales (g) | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra dietaria (g) | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcio (mg) | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fósforo (mg) | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>El producto debe tener olor característico, consistencia tersa y firme, la presión del dedo no deja huella.</p> <p>La carne debe ser rígida, lisa, brillante sin cambios de color.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Handwritten signature

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **31** de **35**

Fecha:

11

02

2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

TILAPIA

| | | |
|---|--|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 de 2013, NTC 1443 -2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008. | |
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por Kg de producto, cada unidad de producto debe tener un peso neto mínimo de 1 Kg |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellada El producto deberá garantizar la inocuidad de los alimentos, y deberá empacarse al vacío en material de primer uso de grado alimentario. |
| | Rotulado | El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y las normas que las modifiquen, adiciónen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos. |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días, contados a partir de la fecha de entrega del producto en el comedor, en condiciones de congelación. | |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>El vehículo transportador debe contar con Concepto Higiénico Sanitario favorable Vigente, expedido por el ente territorial correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frío que permita la conservación del producto (-18 °C – 0°C).</p> <p>El producto se recibe con temperatura de congelación de -18°C o menos. Se deberá conservar la cadena de frío durante todas las actividades posteriores a la captura del producto.</p> <p>El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo, o indicios de descongelación.</p> <p>El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Resolución 2674 de 2013.</p> | |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de Inspección Sanitaria IVC favorable o favorable con requerimientos expedida por el INVIMA de la planta de desposte y/o acondicionador. ✓ Registro sanitario del producto Vigente. ✓ Certificado HACCP y/o Programa de aseguramiento de calidad para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente. | |
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | FEBRERO DE 2022 | |

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se elimina código SIC 36830 por no estar en uso, se incorpora el código SAP 200000704. Se adicionan requisitos microbiológicos, de acuerdo al Ministerio de Salud y Protección Social, Decreto 561 de 1984 y Resolución 122 de 2012, Tabla 7. Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados). Se completa información sobre otras características del producto. |

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **32** de **35**

Fecha:

11

02

2022





Continúa Ficha Técnica de Producto ...



TILAPIA

| | |
|---|--|
| | <p>Se modifica contenido de 170-200 g por no estar en uso a 1 Kg el cual actualmente se compra. Se complementan los requisitos normativos, se adiciona normatividad: Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. Se completa información de las Condiciones de Transporte y Almacenamiento. Se adiciona información sobre el empaque y rotulado del producto Se adiciona exigencia de documento que demuestre el Programa de aseguramiento de la calidad y/o sistema HACCP para la línea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.</p> |
| 3 | <p>Se ajusta información a nuevo Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200001862 que actualmente se está utilizando en las regionales aplicado a comedores el cual que se encuentra en el listado maestro de materiales aportado por el área de tecnología y validado por la SGOL. Cambios realizados por JPMR Feb/22.</p> |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|---|--|-------------|-------|
| Elaboró | PD Abastecimiento Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 28 FEB 2022 | |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 28 FEB 2022 | |
| | Subdirector General Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 FEB 2022 | |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 | |

| | | | | | | |
|---|---|-----------------------------------|-----------------|---|-------------|--|
| PROCESO | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN | Código: CT-FO-39 | |  | | |
| | | Versión No. 02 | Página 33 de 35 | | | |
| | | Fecha: | 11 | 02 | 2022 | |

FILETE DE PESCADO APANADO (Milanesa de pescado)

| | | | | | | |
|---|---|---|---------------|---|-------------|--|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  | | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 | |

| | |
|--------------------------|--|
| PRODUCTO / NOMBRE | FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO) |
|--------------------------|--|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 20001729 / 200002397 |
| | Clasificación | Pescado |
| | Descripción del Producto | El filete de pescado apanado o milanesa de pescado, es el resultado de mezclar carne de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, dorado, merluza, robalo, para posteriormente someterlos a un proceso de apanado, prefritura, congelación y por último empaque. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Filetes de Tilapia, y/o dorado, y/o merluza, y/o robalo, agua, apanado, proteína concentrada de soya, aceite vegetal, batido, sal, emusificante, condimentos, especias y aditivos autorizados por la entidad sanitaria competente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|------------------|------------------|--|----|---|-----------|----|-----|---|---|---|----------|---|---|---|---|----------|---|---|--|---|-----|-------|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Límite Permitido</th> </tr> <tr> <td>Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBV, mg/100 g máx.</td> <td style="text-align: center;">70</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td style="text-align: center;">5.8 – 6.8</td> </tr> </table> | Requisito | Límite Permitido | Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBV, mg/100 g máx. | 70 | pH a 20°C | 5.8 – 6.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Requisito | Límite Permitido | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBV, mg/100 g máx. | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | pH a 20°C | 5.8 – 6.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos físicoquímicos de Filetes de pescado apanados o rebozados congelados – NTC 4348: 2018 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">400</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp</i> / 25 g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1 000</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table> | Requisito | n | m | M | c | Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 5 | 10 | 400 | 2 | Detección de <i>Salmonella spp</i> / 25 g | 5 | Ausencia | - | 0 | Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g | 5 | Ausencia | - | 0 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 1 000 | 2 |
| Requisito | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 5 | 10 | 400 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella spp</i> / 25 g | 5 | Ausencia | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g | 5 | Ausencia | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 1 000 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Los ingredientes utilizados en el apanado de los filetes o milanesa de pescado, deben ser de calidad grado alimenticio y además cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. Los filetes o milanesas deben tener un peso de 125 gr como mínimo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | NTC 4348 (Última actualización), Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200001729 Filete De Pescado Apanado x Kg de producto. SAP 200002397 Milanesa de Pescado x Kg de producto. |
| | Empaque y/o Embalaje | El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos., estará empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. |

H

[Handwritten signature]

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **34** de **35**

Fecha:

11

02

2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

Filete De Pescado Apanado (Milanesa De Pescado)

| | | |
|--|----------|--|
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos. |
|--|----------|--|

| | |
|---|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empackado. |
|---|--|

| | |
|---------------------------|---|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>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.</p> <p>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</p> |
|---------------------------|---|

| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador | <p>Registro Sanitario del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP y /o Programa de aseguramiento de la calidad para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.</p> |
|--|--|

| | |
|----------------------|---------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | SEPTIEMBRE DE 2021 |
|----------------------|---------------------------|

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|--|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | <p>Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. Se adiciona clasificación del producto a cárnicos.</p> <p>Se eliminan presentaciones del producto por no estar en uso actualmente, se cambia SAP 200001729 x unidad, se modifican los requisitos fisicoquímicos, lo estipulado anteriormente, no corresponden a parámetros fisicoquímicos, se incorporan los exigidos en la NTC 4348:2018. Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebozados.</p> <p>Se incorporan requisitos microbiológicos de acuerdo con la NTC 4348:2018 Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebozados.</p> <p>El contenido se eliminan contenidos SIC anteriores por no estar en uso, se modifica por SAP 200001729</p> <p>Dentro de los requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2013, Resolución 778 de 2006, Resolución 122 de 2012, NTC 4348:2018, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de salud y protección social, se elimina la NTC 1443 por corresponder a productos de la pesca (refrigerados o congelados)</p> <p>Se modifican los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información.</p> <p>Se incluye solicitud de acta de visita sanitaria concepto favorable o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA de la planta de desposte y almacenamiento.</p> <p>Se adiciona exigencia de documento que demuestre el programa de aseguramiento de la calidad y/o Sistema HACCP para la línea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.</p> |

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 35 de 35

Fecha:

11

02

2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

Filete De Pescado Apanado (Milanesa De Pescado)

3 Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 01. Se incluye código SAP 200002397, se modifica clasificación SAP de cármicos a Pescado, de acuerdo a SAP. se retira por actualización del formato información de contenido, y en presentación del producto se ponen requisitos de acuerdo a descripción de los productos en plataforma SAP.

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona | 23 SEP 2021 | |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo | 24 SEP 2021 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 24 SEP 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSC. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 24 SEP 2021 | |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 24 SEP 2021 | |

