#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02 Página 1 de

Fecha: 11 02 2022



FECHA: 15 de marzo de 2024

**DEPENDENCIA:** Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Amazonía

#### DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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

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

Contrato interadministrativo No. 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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. **02** Página **2** de **52** 

Fecha: 11 02 2022



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), y los diferentes suministros donde la Entidad lo requiera para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al *SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA*, 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 2.2.1.1.1.6.2. 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° 2024130000038153 del 19 de Febrero 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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Página 3 de

Versión No. **02** | Fagina **3** 0

Fecha: 11 02 2022



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
Modalidad de Subasta Inversa presencial No. 006-006-2022	Contrato de Suministro No. 006-005-2022	Se ejecutó a satisfacción
Modalidad de mínima cuantía No. 006-004-2023	Contrato de Suministro No. 006-002-2023	Se ejecutó a satisfacción
Modalidad de Subasta Inversa presencial No. 006-023-2023	Contrato de Suministro No. 006-020-2023	Se está ejecutando satisfactoriamente

#### **OBJETO A CONTRATAR**

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

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

Los bienes objeto del presente proceso de selección pueden codificarse en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC, VERSION 14.0 como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CLASIFICADOR UNSPSC
PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	(05) Carne, procesada con aditivos	50112005
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	(09) Cerdo, procesada con aditivos	50112009

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

Los oferentes y futuro contratista deben dar plena observancia y cumplimiento de las fichas y especificaciones técnicas contenidas en el proceso. Así como las siguientes:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	1 (KILO)	embutido, elaborado a base de carne, con la	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. **02** Página **4** de **52** 

Fecha: 11 02 2022



		introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.	de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
2	1 (KILO)	CARNE HAMBURGUESA RES X 10 UND: Producto cárnico procesado, homogenizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:  Plomo 0.5 mg/Kg máximo
3	1 (KILO)	MORTADELA X 56 X KILO:  Producto cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:  Plomo 0.5 mg/Kg máximo
4	1 (LIBRA)	SALCHICHA TIPO PERRO X 10 UND: Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
5	1 (LIBRA)	CHORIZO MIXTO X 10 UND:  Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:  Plomo 0.5 mg/Kg máximo
6	1 (KILO)	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS: Producto cárnico procesado cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Fecha:

Página **5** de **52** 

11 02 2022



		homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.	
7	UNIDAD	SALCHICHON CERVECERO X 500 GRS:  Producto cárnico procesado cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:  Plomo 0.5 mg/Kg máximo
8	1 (KILO)	JAMON X 40 PORCIONES, Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
9	1 (KILO)	COSTILLA AHUMADA CERDO O RES X 40 PORCIONES: Corte de res o cerdo, formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura consistente, firme al tacto y superficie sin bobosidad.
10	1 (KILO)	PAVO RELLENO X 40 PORCIONES Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumado, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada.  Los productos cárnicos procesados deben conservar en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto.  Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:
11	1 (KILO)	PERNIL DE CERDO X 40 PORCIONES: Especial cárnica de cerdo, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.	Plomo (Pb): Max. 0,5 mg/Kg  La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada.  Los productos cárnicos procesados deben conservar en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto.  Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:Plomo (Pb) _ Max. 0,5 mg/Kg

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02 Página 6 de

Fecha: 11 02 2022



**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 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 carnes frías). 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 (1) domicilio en Florencia Caquetá. Este requisito se realiza teniendo en cuenta que el 70% de las unidades de catering que administra la regional, que se deberán abastecer se encuentran ubicadas y/o se abastecen en el municipio de Florencia Caquetá.

Nota 1: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad

#### GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

 Código: CT-FO-39

 Versión No. 02
 Página 7 de 52

 Fecha:
 11
 02
 2022



futura) uno de los integrante debe acreditar individualmente este requisito y ambos deberan acreditar un establecimiento de comercio que tenga relacion con 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 <u>concepto favorable o Con Requerimiento</u> (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.

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

**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 <u>establecimiento de comercio</u> 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 01 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 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).

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



#### TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02 Página 8 de 52

Fecha: 11 02 2022



- Revisión tecno mecánica (si aplica), mediante la cual se verificará que el vehículo y/o
  medio de trasporte, 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: <u>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.</u>

#### 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 coste que la aplicación de autoevaluación haya sido en el mes de diciembre de 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:

<u>"Desde enero del año 2020 en adelante,</u> 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.

#### 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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02 Página 9 de 52

Fecha: 11 02 2022



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, de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

#### I. 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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 10 de 52

Fecha: 11 02 2022



2011 artículo 12, modificado por el artículo 110 de la ley 2109 de 2019 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 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 Capitulo 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.

#### J. 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.

#### K. 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 9<sup>a</sup>. 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.

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



#### TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

 Código: CT-FO-39

 Versión No. 02
 Página 11 de 52

 Fecha:
 11
 02
 2022



- 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.
- 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
- Ley 2277 de 2022, en el Título V denominado "Impuestos Saludables", se establecieron impuestos a las bebidas ultraprocesadas azucaradas y a los productos comestibles ultraprocesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas.

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02 Página 12 de

Fecha: 11 02 2022



Así mismo, en lo no regulado particularmente en las normas antes mencionadas, se aplicarán las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en la Invitación Pública, las resoluciones y los documentos que se expidan con relación al presente proceso de mínima.

#### **EXPERIENCIA REQUERIDA**

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

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

El acta debe contener como mínimo la siguiente información:

- a) Objeto del contrato.
- b) Valor del contrato.
- c) Nombre o razón social del contratista.
- d) Nombre o razón social del contratante.
- e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.
- 2. Acreditación de la experiencia en el sector privado: Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de un (01) certificación de un contrato ejecutado en tu totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, por un valor igual mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección (\$58.500.000,00) y 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:

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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 13 de 52

02

Fecha:



2022

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:

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 del contrato:

#### Departamento 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 CABALLERIA 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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

01-1 0-03

Versión No. **02** Página **14** de **52** 

Fecha: 11 02 2022



NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 9 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

#### Departamento Putumayo

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

**NOTA 2:** El futuro 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 (\$58.500.000,00) incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02 Página 15 de 52

Fecha: 11 02 2022



#### **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 hábiles siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

#### A cargo del contratista:

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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. **02** Página **16** de **52** 

Fecha: 11 02 2022



#### A cargo del supervisor del contrato:

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

#### Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

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

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

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

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

#### **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 17 de

Fecha: 11 02 2022



#### **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.
- 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.
- I. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02 Página 18 de 52

Fecha: 11 02 2022



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 <u>un lapso no superior a 2 horas</u> siguientes de comunicada la eventualidad para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y <u>un lapso no superior a 10 horas</u> para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.
- f. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- g. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- h. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.
- i. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.
- j. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Fecha:

Página 19 de 52

02 2022



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

							-		del Riesgo		signa?			Impo espu ratan	és L	lei to	ion Del	EI	in Que miento	En Que amiento	Monitored	Y Revisión
N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del F	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/C ontrol A Ser Implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoria	Contrato	Responsable Por Implementar El Tratamiento	Fecha Estimada En Se Inicia El Tratami	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	S	ALFM	Desde la estructuració n	En la Adjudicaci ón	Analizando adecuadamen te 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	Afto	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	ON.	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 perfeccionamie nto del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bioqueo 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	ফ	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	Especifico	Extemo	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	ß	Contratista	Desde la estructuració n	En la Adjudicaci ón	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	ភ	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicaci ón	Informe De Supervisión	Mensuał
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	2	2	4	Bajo	55	Contratista ~ supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios	Con la terminació n del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que	Cada que efectúe el suministro

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Jouigo. C1-FO-39

Versión No. 02 Página 20 de 52

Fecha: 11 02 2022



												establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantia de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamient o de la Ingeniera de la alimentos							para la ejecución. ejecución del ejecución del contrato		reciba 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	īS	Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionami ento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicaci ón	Por parte del Contratista estando attento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondien te 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	Cumplimiento de las	Valor asegurado: Veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato.
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.	obligaciones surgidas 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 bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato.	Calidad del bien	Valor asegurado: Veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato.  Con una vigencia igual a la

#### GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN





#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Fecha:

Versión No. 02 Página 21 de

52 2 02 2



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 ejecución del contrato de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.

Valor asegurado: Cinco (5%)

2022

Valor asegurado: Cinco (5%) sobre el valor total del contrato.

Con una vigencia por el término 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

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
N/A	N/A	N/A	N/A

#### **AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE: N/A**

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
N/A	N/A	N/A	N/A

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

Nombre	Cargo	
Admin. Emp. William A. Correa Velez	TS - Tasd. Catering del Grupo Abastecimientos B.S.	
Nombre	Cargo	
Admin. Emp. Carlos E. Gasca Fuentes	PD. Coordinador de Abastecimientos B.	
Nombre	Cargo	
Cont. Pub. Ana Isabel Pérez Arias	Tasd del Grupo Abastecimientos B.S.	
	Admin. Emp. William A. Correa Velez  Nombre  Admin. Emp. Carlos E. Gasca Fuentes  Nombre	

#### 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.	

X

No. Solicitud de Pedido de SAP 400008048

#### **OBRAS/MANTENIMIENTO**

Diseños actualizados, revisados y aprobados

Г		1

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

 Código: CT-FO-39

 Versión No. 02
 Página 22 de 52

 Fecha:
 11
 02
 2022



Licencias	
Permisos Ambientales	
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	
VIVERES FRESCOS Y SECOS	
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas	X
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)	x
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica	
Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta	estructuración de

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

Elaboró: W. L. A. CORREA VELEZ Cargo: Tasd Catering Abastecimientos B.S.

Aprobó:
Nombre: Adm. Emp. CARLOS E. GASCA FUENTE
Cargo: Coordinador de Abastecimientos B.S.

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

11

Fecha:

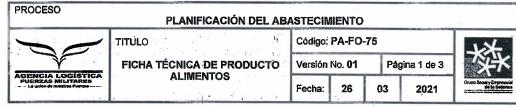
Página 23 de

52 02

2022



#### ANEXO SALCHICHA MANGUERA



PRODUCTO	/NOMBRE	SALCHICHA MANGUE	ERA	
ar raid-sachie Stag	Código	SAP 200000661 / SAP 200	0001542	
REQUISITOS	Clasificación	Embutidos	٠.	
denerales)	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embut carne, con la adición de sustancias de uso tripas naturales o artificiales aprobadas, de diá	permitid	o, introducido
A Paragraphical Paragraphical Paragraphical	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos agua, almidón, proteína texturizada de soya permitidos por la legislación sanitaria a nivel na	de ellas, a, sal, es acional.	acompañadas pecias y aditi
er en		El producto debe cumplir con los siguientes pa	rámetros	
		Parámetro*	-	cionada
		Proteina:(N x 6,25), en fracción de masa	% mín 12	% máx
Lei Allahari di Albahari	Requisitos Fisicoquímicos	Grasa, en fracción de masa	· -	28
		Humedad más grasa, en fracción de masa		88
		Almidón, en fracción de masa		6
narrik Sanggastib Umbas da kabupa		Proteína no cámica, en fracción de masa		3
REQUISITOS SPECIFICOS		Requisitos composición y formulación para producto cám Tábla No 3 NTC 1325 (Quinta V El producto debe cumplir con los signentes pa Tabla 5. Requitlos microbiológicos para productos climico	/ersión) rámetros:	
	Requisitos Microbiológicos	Requisito in Reconstiguis para productos cambo in Recuesto de aerobios neelistos, UFC/g 3 Recuesto de aerobios neelistos, UFC/g 3 Recuesto de Salanopios purcipia (aerobio de aerobio de ae	m M - 100 ( 100 50 <100 10 Ausencia -  <10 -   Ausencia -  <10 -   Ausencia -  <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -    Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -   Ausencia -   <10 -    Ausencia -   <10 -    Ausencia -	0 1
		número de muestras que se var a examinar so e de muestras que se var a examinar so e dodo embolno pensiblo para federal tar nivel de M = indice méximo pensible para federal car nivel de c = número de muestras permitidas con restitados en Requisitos microbiológicos para productos cárnicos proventas federal de consentación de Versión)	platife de calidad be m y M.	NTC 1325 (quinta
	Requisitos Nutricionales	No Aplica		
	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración de con todos los requisitos relacionados en el de actualizaciones, así como también de la Rese relación a las materias primas se debe cump Resolución 4506 de 2013 y/o. sus modificacion 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	ecreto 21( olución 26 lir con lo	06 de 1983 y : 606 de 2009; d establecido er

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Oddina OT E

Código: CT-FO-39

Versión No. **02** Página **24** de **52** 

Fecha: 11 02



Continua Ficha Técnica de Producto ...

SALCHICHA MANGUERA

2022

	the first the second of the se
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto. El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
EMPAQUE / Empaque y/o EMBALAJE y	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y. REQUERIMIENTOS DE LA PERINDAD	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	El proveedor deberá acreditar:  Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente(Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<ul> <li>Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>Registro sanitario del producto. (Vigente).</li> </ul>
The second secon	No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
A PART OF THE PART	e se disente de la company

**MAYO DE 2023** 

CONTROL DE CAMBIOS

FECHA ACTUALIZACIÓN:

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



#### TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Página 25 de Versión No. 02 52

02 2022 Fecha:



#### Continua Ficha Técnica de Producto ...

SALCHICHA MANGUERA

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	- Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteina texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteina texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteinas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium    Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan". Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.
3	En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011.  Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	Suguer Asher l
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	of Carl
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	1 0 MAY 2023	Dung.
Comité Asesor de	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	Tulky
Fichas Técnicas	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	1 0 MAY 2023	James wife
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	Justin
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	7
Se 9.3				

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

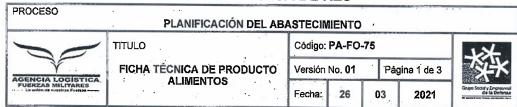
Página **26** de **52** 

Fecha: 11

02 2022



#### **HAMBURGUESA DE RES**



PRODUCTO	/ NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES
Callenge BY enging (1974) United States and By States	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341
	Clasificación	Embutidos
REQUISITOS GENERALES	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

	Ingredientes	sa	oducto elaborado:a base de carne de res, pr , aditivos en las cantidades autorizadas por más sustancias de uso permitido.	oteina las en	de.soy tidades	a, es sani	pec
		1		E	stándar	-	
			Parámetro*	% mi	n   %1	náx	
		T	Proteina (N x 6,25), en fracción de masa	10			
	Requisitos		Grasa, en fracción de masa		4	0	
trasecon residence	Fisicoquímicos		Humedad más grasa, en fracción de masa		9	0	
THE PARTY			Almidón, en fracción de masa			3	
on William Naco	1.10		Protefna no cárnica, en fracción de masa			3	
			Requisitos de composición y formulación para productos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta ac	cámico tualizad	s procesi ión).	dos c	rudo
and the state of t		1	Requisito	n	m	M	С
REQUISITOS	A		Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
ESPECIFICOS	1.0		Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1
			Detección de Salmonella spp, f25 g Recuento de Escherichia coli, fg	3	Ausencia 100	400	_
H Section (Prince)	Requisitos Microbiológicos		En donde:  n = número de muestrás que se van a examinar  m = Indice máximo permisible para identificar nivel de bue  M = Indice máximo permisible para identificar nivel aceptal  c = número de muestras permitidas con resultados entre n	de de cali	dađ		
		Re	quisitos microbiológicos para productos cárnicos proces no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualizació	ados pr	ecocidos lización).	conge	lado
	Requisitos	*	. NA				
<b>一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个</b>	Nutricionales						
	Otras características del producto	de	producto debe garantizar la inocuidad, solo se uso permitido según la NTC 1325 (última act nicos no deben contener metales pesados Ptomo 0,5 mg/Kg maxim	ualiza en car	ción). la	s pro	duc
REQUISITOS N	IORMATIVOS	Re	creto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, F solución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2 3. El producto debe cumplir con la NTC 13	011, F	Resoluci	ón 20	674

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Página 27 de 52 Versión No. 02

Fecha: 11

2022 02



ossamuu richu rec	nica de Producto .	HAMBURGUESA DE RES
	143	
And the state of the state of	<b>计2007 产生性性</b>	demás normas vigentes que le aplique.
	1,1	The state of the s
	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
EMPAQUE/ EMBALAJEY	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacio. El empaque debe ser un película de alta barrera termoformable que le provea al product conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
ROTULADO	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolució del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizars que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La informació
		suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no d alérgenos en su composición.
REQUERIMIE	PRODUCTO YATE NTOS DE LA HATE DAD	Producto:Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo:30 días.
	Stern Joseph (1990) Frank assess (19	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.
	ETRANSPORTE	enfriamiento y equipos de medición de temperatura.  El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No deb almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concept sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se deb
ONDICIONES D	ETRANSPORTE	enfriamiento y equipos de medición de temperatura.  El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No deb almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepti sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se deb cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la

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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 28 de 52

Fecha:

11 02

2022



#### Continua Ficha Técnica de Producto ...

#### HAMBURGUESA DE RES

	Se actualiza el contenido al nuevo formato P. Los códigos se actualizan, teniendo en cu mencionan. Se retira presentaciones y se de Los requisitos fisicoquímicos se cambian así	enta los nuo ja presentac	evos c	ódigos en Sistema SAP y se reti	ran códì	gos SIC	donde se
	Componentes	Valor	•	Parámetro*		indar	
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min ·	•		% min	% máx	
	Grasa, en fracción de masa .	28 % máx		Proteina (N x 6,25), en fracción de masa	10		
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx		Grasa, en fracción de masa		40	
	Almidón en fracción de masa	10 % máx		Humedad más grasa, en fracción de masa		90	4
		6 % máx		Almidón, en fracción de masa		8	4
4	Proteína no cárnica, en fracción de masa	0 70 IIIAX	·a	Proteina no cárnica, en fracción de masa	<u> </u>	6	<u>J</u>
	Se adicionan requisitos microbiológicos basa En requisitos fisicoquímicos y microbiológico Se adiciona información nutricional, basado Se adiciona información en Otros requisitos uso permitido según la NTC 1325 (última cantidades superiores a:	s, se incluye en la Tabla l : "El produc	inforn Nutricio to deb	nación de donde se extraen los para enal del ICBF del 2005, para Hambi e garantizar la inocuidad, solo se p	irguesa oueden :	de Res agregar	aditivos de
	Plomo 0,5 mg/lKg máximo						
	En Rotulado se adiciona: "La información su en su composición". Se adiciona requisito en				xistencia	o no de	alérgenos
5	Se adiciona código 200000341 Hamburgues gramaje de la unidad de producto. Se retira o					dando	un rango al
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 \ presentación, en el cual se amplía rango de						adiciona a
7	En requisitos microbiológicos Se actualiza la Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vactualización.) "Requisitos de composición Normativos se incluye Resolución 5109 de 2 En presentación del producto se retira el tex se deja el grarmaje establecido en el SAP 20 En condiciones de transporte se retira la fra	vez que la in y formulació 005, Resolu to "SAP 200 0001733 de ase Tambiér	formad n para ción 26 00173 peso d n debe	ción nutricional se encuentra conten productos cárnicos procesados cru 174 de 2013, Resolución 333 de 20 3 El producto debe tener un peso 1 le 100 gr. ser transportado en furgón y/o vel	ida en e udos fres 11. mínimo e	el NTC- scos. En entre 75	1325 quinta Requisitos y 100 gr" y
	acorde a las exigencias normativas de traspo Se ajustan las Certificaciones Proveedor / N debe presentar Concepto sanitario del sitio tiene puede presentar: HACCP (Alcance: I productos cárnicos cocidos).	(laquilador/ ( de almacen	Comerc amient	cializador: se incluye para el caso o o y se ajusta el texto así: No es o	le carác	ter oblig	atorio; si lo

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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

ESTION DE LA CONTRATACION

Código: CT-FO-39

Versión No. 02 Página 29 de 52

Fecha: 11 02 2022



#### **MORTADELA ESTANDAR**

		NIFICACIÓN DEL ABA							+
-	- TITULO		Código: PA	A-FO-7	75			S	-
7		ICA DE PRODUCTO	Versión No	o. <b>01</b>	Pågina 1 de 3				半
GENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La uniton de nueviras Fuerzas	AL	IMENTOS	Fecha:	12	07	20	18	Grupo Social y	Erpreus la Defens
PRODUCTO	/ NOMBRE	SAP 200001	MORTADE	+7			900000	806	
	Clasificación	UAI 200001		mbutid		7 07 11 2			+
REQUISITOS GENERALES	Descripción del Producto	Producto cárnico prelaborado a base de permitido. La mezcia aprobadas para tal fi adicionada o no grasa característico del procrosa pálido a intenso del producto debe esticaracterístico de un prodeficiencia en su mani-	carne, o se introd n, con diá de cerdo. I lucto, texto ependiendar libre de roducto en	con la luce e metro El procura bla la l	adici en trip supe lucto anda espe encia	ión de pas na erior a debe po compac cie utilio de pla de pla jon la jon la	susta turales 80 mr oseer u ota, p zada. gas, de	ncias d o artii n. Puei in olor y resenta	de : de : sal r co
evesion.	Ingredientes	Producto elaborado a cerdo, sal, especias, entidades sanitarias y	aditivos e	en las	canti	idades so pern	autoriz	zadas p	oor
Service Transactions							ESTAND		_
ar on all poets		PARAMET	• •		% M	INIMO		MAXIMO	
	5	Proteína (Nx6,25) en fracc	ión de masa		% M			MAXIMO	
in a signal		Proteína (Nx6,25) en fracc Grasa en fracción de masa	ión de masa		% M	INIMO			
erie amerika	Fisicoquímicos	Proteína (Nx6,25) en fracc	ión de masa acción de ma		% M	INIMO		MAXIMO 28	
Line (Personal Personal Person	Fisicoquímicos	Proteína (Nx6,25) en fracci Grasa en fracción de masa Humedad más grasa, en fr Almidón en fracción de ma Proteína no cárnica en frac	ión de masa acción de ma asa acción de masa	asa a		INIMO 10	%	28 90 10	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Fisicoquímicos	Proteína (Nx6,25) en fracc Grasa en fracción de masa Humedad más grasa, en fr Almidón en fracción de ma	ión de masa acción de ma asa cción de masa y formulaci	asa a	produ	INIMO  10  ctos cárr	%	28 90 10	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Fisicoquímicos	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa Humedad más grasa, en fr Almidón en fracción de ma Proteína no cárnica en fracción de ma Requisitós de composición estándar- Tabla No 3 - NTC	ión de masa acción de ma assa cción de mass y formulaci 1325 (Quinta	asa a	produ zación)	INIMO 10 ctos cárr	%	28 90 10 6 ocesados	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Fisicoquímicos	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa Humedad más grasa, en fracción de masa Humedad más grasa, en fra Almidón en fracción de ma Proteína no cárnica en fraceusitós de composición estándar- Tabla No 3 - NTC	ión de masa acción de ma assa cción de mass y formulaci 1325 (Quinta	asa a	produ zación)	tos cárr	% % micos pro	28 90 10 6 ocesados	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Fisicoquímicos	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa Humedad más grasa, en fr Almidón en fracción de ma Proteína no cárnica en fracción de ma Requisitós de composición estándar- Tabla No 3 - NTC	ión de masa acción de massa cción de massa y formulaci 1325 (Quinta ò co <sub>b</sub>	asa a ón para a actuali	produ zación)	INIMO 10 ctos cárr	%	28 90 10 6 ocesados	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Fisicoquímicos	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa Humedad más grasa, en fra Almidón en fracción de masa Proteína no cárnica en fracestándar- Tabla No 3 - NTC Requisitós de composición estándar- Tabla No 3 - NTC Recueiro de aurobios mestifico, UF Recuento de Staphylococcus aureus Recuento de experas Cioculridam su Recuento de experas Cioculridam su	acción de masa acción de masa cción de masa y formulaci 1325 (Quinta o C/g	asa a ón para a actuali	produ zación) n 3 3 3	ctos cárri	% % micos pro	28 90 10 6 ocesados	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Fisicoquímicos	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa Humedad más grasa, en fracción de masa Humedad más grasa, en fra Almidón en fracción de masa Proteína no cárnica en fracción de stándar- Tabla No 3 - NTC  Requisitós de composición estándar- Tabla No 3 - NTC  Requestro de sarollos mestifica, UF Requestro de Sarolyfococca surves Recuento de esporas Ciocárdicam su Detección de Sarlmonella, (25 g	acción de masa acción de masa acción de masa y formulacion 1325 (Quinta o Colgo receptiva positiva intereductor, UFC)	asa a ón para a actuali	produ zación) n 3 3 3 3	ctos cárris.	% % % % % % % % % % % % % % % % % % %	28 90 10 6 ocesados	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Fisicoquímicos  Requisitos	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa Humedad más grasa, en fra Almidón en fracción de masa Proteína no cárnica en fracción de masa Requisitos de composición estándar- Tabla No 3 - NTC Recueito de aurobios mestifica, un Recuento de Simplificación de suproceso aureus Recuento de Simplificación de Simplificación de Salmoratila, 125 g Detección de Salmoratila, 125 g Detección de Listeria Manocytogore	acción de masa acción de masa acción de masa y formulacion 1325 (Quinta o Colgo receptiva positiva intereductor, UFC)	asa a ón para a actuali	produ zación) n 3 3 3 3 3	ctos cárri	% % % % % % % % % % % % % % % % % % %	28 90 10 6 ocesados	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Fisicoquímicos	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa Humedad más grasa, en fracción de masa Humedad más grasa, en fra Almidón en fracción de masa Proteína no cárnica en fraction de composición estándar- Tabla No 3 - NTC Requisitós de composición estándar- Tabla No 3 - NTC Recuento de carioticos mestificos. UP Recuento de carioticos surveix Recuento de saporas Ciosóficiam su Detección de Vistorio Monocipogene Racuento de Escherichia Coli figura donde.  n anterio de indice más de indice más milimero de milimer	ión de masa acción de massa cción de massa y formulaci 1325 (Quinta 6 C/g receguiase positiva ilito reductor, UFC/ s, 25 9 e muestras que se coino permistible pa e muestras permistible pa e muestras permistible pa e muestras permistible pa	a actualita a actualita a actualita a actualita a actualita a con rea identifica das con rea das con r	produ gación) 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	ctos cárri.  m	% M 100 000 500	28 90 10 6 ocesados	Coc
REQUISITOS	Fisicoquímicos  Requisitos	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa Humedad más grasa, en fracción de masa Humedad más grasa, en fra Almidón en fracción de masa Proteína no cárnica en fracción de masa composición estándar- Tabla No 3 - NTC Requisitos de acordos mestinos. Un Recuento de sarrollos mestinos de Recuento de Significación de Listeria Monocytogene Recuento de Escherichia Coli figura donde n el materio de Escherichia Coli figura de made n el midice má m	acción de masa acción de masa acción de masa y formulacion 1325 (Quinta o Crigo recepulas a positiva discredación, UFC/ de muestras que se orimo permistras permitir para produci	a actualita a actualita a actualita a actualita a actualita a con rea identifica das con rea das con r	produ gación) 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	ctos cárri.  m	% M 100 000 500	28 90 10 6 ocesados	Coc

#### GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Versión No. 02

Código: CT-FO-39

Página 30 de

11 Fecha:

52 02

2022



Continua Ficha Técnica de	Producto .	MORTADELA ESTANDAR
	51	Sport to the state of the state
carac	Otras terísticas producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivo de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), lo productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidade superiores a:  Ptomo 0,5 mg/Kg máximo
REQUISITOS NORMA	TIVOS .	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique.
THE STANSFER	e	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.
	itación del oducto	SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.
	aque y/o balaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.  Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
Rot	tulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe tambiér declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Į.	The season of th
VIDA ÚTIR DEL PRODU REQUERIMIENTOS D ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.
CONDICIONES DE TRAN	SPORTE	El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
and be said the content of the conte	Caramina 1	
Processor del processor del comprese della	Te provident	El proveedor deberá acreditar:

# CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador engliste Andre State (autority) (1994) 
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Registro sanitario del producto. (Vigente)

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

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

11

Versión No. 02

Fecha:

Página **31** de **52** 

02 2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

MORTADELA ESTANDAR

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO DE 2023

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

Elaboro A P A	Profesional de Defensa bastecimientos Clase I Profesional de Defensa bastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023 Leyeion Alban
A			10 444 2000 KUNGH Albert
			1 U MAY 2023 12-7-10
Revisó Su	Profesional de Defensa ubdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Giseila Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023
Asesor Office	Profesional de Defensa cina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023
Fichas Técnicas Dir	rectora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023 Jan 13 mg
5	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. **02** Página **32** de 52

Fecha: 11 02 2022



#### SALCHICHA TIPO PERRO X 10 UND

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL AB	ASTECIN	MENTO			;
	TITULO	Código:	PA-FO	75		-KL
AGENCIA LOGISTICA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión	No. <b>01</b>	Pág	jina 1 de 4	/华
FUERZAS MILITARES  La union de nuestras Fuerzas	ALIMENTOS	Fecha:	26	03	2021	Grupo Social y Empressonal de La Delanas

PRODUCTO	/NOMBRE	SALCHICHA PERR	<b>o</b>	1			
s var, en la calaine a la diffriencia	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 /	SAP 200002398				
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Embutidos					
objective Constitution	Descripcion del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a ba arne, con la adición de sustancias de uso permitido, introduc ripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45					
	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos agua, almidón, proteína texturizada de soya permitidos por la legislación sanitaria a nivel na	de ellas, acompaña a, sal, especias y acional.	idas de			
THE CONTRACT OF THE PARTY OF		El producto debe cumplir con los siguientes pa	rámetros:	İ			
1. 15 W. DE 10	r Heart	Parametro*	Seleccionada				
sain Display 1967年 (1964年1978年		Faidness	% min % máx				
		Proteina (N x 6,25), en fracción de masa	12	-			
	Requisitos Fisicoguímicos	Grasa, en fracción de masa	. 28				
	1 islooquii iloos	Humedad más grasa, en fracción de masa	88				
	*	Almidón, en fracción de masa	6	Ī			
- Well		Proteina no cárnica, en fracción de masa	3	1			
Control (Marie Marie		Requisitos de composición y formulación para prod Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Qui	ucto cárnico procesado	Tipo			
REQUISITOS ESPECIFICOS		El producto debe cumplir con los siguientes pa	rámetros:				
isoociyanaganganasi Girangan kanangangan		. Requisito a	m M c	-			
	37. 0	Recuento de aeroblos mesófilos, UFC/g 3  Recuento de coldormes UFC/g 3	- 100 000 1 100 500 1				
4.10年2月1日 東北		Recuente de Stephylococcus auveus coagutesa positiva, UFC/g 3  Recuente de esporas Clostricium sulfite reductor, UFC/g 3	<100				
30 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A	Requisitos	Detección de Salmonella, (25 g 3  Detección de Libraria Monocytopenes, (25 g 3	Ausenda -				
一个 字等實質	Microbiológicos	Recuento de Escherichia Cali Ig 3	< 10	1			
	5	n = número de moestas que se van a examinar m = indice máximo permitible para identificar nivel de M = indice máximo permitible para identificar nivel ace	ovena calidad				
A STANDARD TO		c = número de muestras permitidas con resultados en Requisitos microbiológicos para productos cárnicos pi	be m y M.	uinta			
	Requisitos Nutricionales	Actualización)  No Aplica		1			
	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración d con todos los requisitos relacionados en el de actualizaciones, así como también de la Reserelación a las materias primas se debe cump Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificacio 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	ecreto 2106 de 198 olución 2606 de 20 lir con lo estableció	3 y sus 09; con lo en la			

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Fecha:

11

Página 33 de

52 02

2022



Presentación del Producto  Presentación del Producto  Presentación del Producto  AP 200002789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002786 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g. SaP 200002398 Salchicha Perro por 100 g	ontinua Ficha Tec	nica de Producto .	SALCHICHA PERRO
REQUISITOS NORMATIVOS  Resolución 130 de 2005, Resolución 33 de 2011, Resolución 2492 de 2005, Resolución 130 de 2015, Resolución 2492 de 2002 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.  Presentación del Producto  Presentación del Producto  Presentación del Producto  Resolución 130 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad *15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por Regional  Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa e-materide alta barreria apto para usar en la Industria de Alimentos, de prim uso, material grado alimentifoci, inerte que no reaccionen con el produco altere sus características microbiológicas, físicas, químicas por combinados de la compación de la participado de pasta condicionad el cumplimiento de la Resolución 683 de 201 Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo de material utilizado.  Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y o tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 683 de 201 Resolución 303 de 2011, La información suministrada en empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en somposición.  VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REGUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD  El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fectida fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 die de fabricación. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).  El producto debe ser transportado en furgon dotado con unidad enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El persolución redos personados en personados en personados en furgon dotado con unidad enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personado de proser dotación completa para la entrega del producto. Se debe cump con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personado de producto de la macenamiento.  Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entida competente. (	le des de la characte		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decre
Presentación del Producto  Presentación del Producto  Presentación del Producto  Presentación del Producto  SAP 200001786 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Apquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por Regional  Cada salchicha deberá ser empacada en pelicula de celulosa o-materid a de alta barriera apto para usar en la Industria de Allimentos, de prim uso, material grado al alimenticlo, inerte que no reaccionen con el produc o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de tos vida dtil. El ciumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 201 Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 83 de 201 Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo d material utilizado.  Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y datamafo proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 c 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en somposición.  VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y, REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD  El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fect de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).  El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura. El personal det enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal det poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cump con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolució com tedos los requesimientos). Para el cas de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y oconcepto Favorable o favorable o freu de expedición no superior a un año y oconcepto Favorable con requerimientos).  El prove	REQUISITOS N	ORMATIVOS	1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 201 Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2492 d
Presentación del Producto Presentación del Producto Presentación del Producto Presentación del Producto Presentación del Producto Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por Regional  Cada salchicha deberá ser empacada en pelicula de celulosa o-materia de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de prim uso, material grado alimenticlo, inerte que no reaccionen con el produc o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de tos su vida útil. El ciumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 201 Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo di material utilizado.  Debe ser impreso no achesivo con tinta negra de fácil lectura y o tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 o 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en scomposición.  VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REGUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD  El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de lá fecti de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 die defabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).  El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad centifiamiento y, equipos de medición de températura. El personal det poser dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumpo con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolució 2674 de 2013.  El proveedor deberá acreditar:  Concepto sanitario de planta procesadora expedición no superior a un año y oconcepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el cas de los comercializadors es debe presentar Concepto sanitario de los comercializadors es debe presentar Concepto sanitario de producto. (Vigente)  No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACC (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/	ere to deliverable and the	1 1 2 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2022 y demas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación del Producto Presentación del Producto Presentación del Producto Presentación del Producto Presentación del Producto Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por Regional  Cada salchicha deberá ser empacada en pelicula de celulosa o-materia de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de prim uso, material grado alimenticlo, inerte que no reaccionen con el produc o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de tos su vida útil. El ciumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 201 Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo di material utilizado.  Debe ser impreso no achesivo con tinta negra de fácil lectura y o tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 o 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en scomposición.  VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REGUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD  El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de lá fecti de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 die defabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).  El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad centifiamiento y, equipos de medición de températura. El personal det poser dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumpo con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolució 2674 de 2013.  El proveedor deberá acreditar:  Concepto sanitario de planta procesadora expedición no superior a un año y oconcepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el cas de los comercializadors es debe presentar Concepto sanitario de los comercializadors es debe presentar Concepto sanitario de producto. (Vigente)  No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACC (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/	etamicus, projumbaja		SAP 200000789 Saichicha Perro por 100 g
Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa-o-materide alta barrera apto para usar en la industria de Alimentos, de prim uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto para la competenta. Per per per per per per per per per per p	Berlin et al. (Berlin)		SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por
de alta barrera apto para usar en la industria de Alimentos, de prim uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el produc o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de tos su vida útil. El ciumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 201 Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo di material utilizado.  Rotulado   A STATE OF			
Rotulado  Rotula	EMBALAJE Y ROTULADO		de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de prim uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el produc o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de tos su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaquebe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 201 Resolución,4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo de
de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 día de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).  El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad o enfriarmiento y equipos de medición de temperatura. El personal det poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cump con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolució 2674 de 2013.  El proveedor deberá acreditar:  • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entida competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el cas de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario de sitio de almacenamiento.  • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).  • Registro sanitario del producto. (Vigente)  No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACC (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance Fabricación de productos cárnicos cocidos).	siin aiterar sigatanan Sigatan	Rotulado	tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 o 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en s
enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal del poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cump con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolució 2674 de 2013.  El proveedor deberá acreditar:  Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entida competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el cas de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario de sitio de almacenamiento.  Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y concepto Sanitario de vehículos de transporte expedido por entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y concepto Favorable con requerimientos).  Registro sanitario del producto. (Vigente)  No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACC (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance Fabricación de productos cárnicos cocidos).	REQUERIMIEN	NTOS DE LA	de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 día
Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entida competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el cas de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario de sitio de almacenamiento.      Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable con requerimientos).      Registro sanitario del producto. (Vigente)  No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACC (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance Fabricación de productos cárnicos cocidos).	ONDICIONES DE	TRANSPORTE	enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal del poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cump con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución.
Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entida competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el cas de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario de sitio de almacenamiento.      Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable con requerimientos).      Registro sanitario del producto. (Vigente)  No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACC (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance Fabricación de productos cárnicos cocidos).		1.1.1.2.1.2.1.2.1.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2	El proyector deheré careditor
entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un af y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).  Registro sanitario del producto. (Vigente)  No es de caracter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACC (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).			<ul> <li>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entida competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y co concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el cas de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario d sitio de almacenamiento.</li> </ul>
(Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).	The state of the state of the same of the	water and a good office the property of the grant of the	entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un af y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
	· rvest ip Stages		(Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcanc
FECHA ACTUALIZACIÓN: MAYO DE 2023	<b>计划设计</b>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

CONTROL DE CAMBIOS

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. **02** Página **34** de **52** 

Fecha: 11 02



Continua Ficha Técnica de Producto ...

SALCHICHA PERRO

2022

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1.	Versión Inicial
••••	Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00. Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cámbiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las três al: tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sa especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a númer de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium asi:
	to the total plants are for a constraint of papers and the constraints of the constraints.
	MACRONUTRIENTE PROMEDIO DESVIACION
	Proteina (%) 15.5 ± 0.2  Humedad (%) 62.1 ± 0.4
	GG333 (%) 16.1 ± 0.1
	Carbohidratos (%) 11 Catorius (xcal) 211
	presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SA creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Résolució 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 20000789 El producto debe ser empacado a vacio, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacio, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacio, Paquete de 500 gr * 10 Und según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisito referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2011. Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 334 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulados amplia la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negrá de fát lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 510 e 2005, Resolución 33 de 2011. L información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. E certificaciónes se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación i HACC que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitid por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto e SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado, Cambios realizados po IMRC / Agosto 2021.
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye "Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a requerido por la Regional", con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chochó y de acuerdo disponibilidad de esta presentación en el mercado. Cambio realizado por JPMR Sept/2021.
4	En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 5 de la NTC 1325 a la quinta Actualización y eliminan los requisitos nutricionates ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos eliminuye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilado Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio dalmacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcanc Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	Superomallfrew C
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	Theil
Revisó Comité	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	Jenny
Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	fully
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	1 0 MAY 2 <u>023</u>	Thungen &

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

11

Versión No. 02

Fecha:

Página 35 de 52

02 2022



Continua Fi	SALCHICHA PERRO			
				Mark The Control of t
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	Julus
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

estellist i	i, st	Morales Hernandez	TO MAY 2	.020			
		CHORIZ	<b>(O</b>		: 20	- 10	
PROCESO	PL	ANIFICACIÓN DEL AB	ASTECIMIENTO				T
	TITULO		Código: PA-FO-75			T.	
<b>Y</b>		ICA DE PRODUCTO	Versión No. 01 Pág Fecha: 26 03		ina 1 de 3		茶米
AGENCIA LOGIE PUERTAS MILITAI LS UNOS OS MINISTER	TICA - AL	IMENTOS			2021	GAQUE Son	d y Corporation de la Chelena
77.77.6186.63.06							-
PRODUC	CTO / NOMBRE		CHORIZ	0			
	Código ·	SAP:200000803 / SA SAP:200001800/ SA		P 2000			
REQUISITO			Embutido	os			
YENENASE.	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por melido o cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa					
H, FFET GAR C JANTAT CONG	· acces						1
	Ingredientes	Ingredientes  El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfat ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.					
的為。網報							
the Law State of the State of t		1 1					
ne transfer a party	**************************************	× 1	Parámetro*		% min	% māx	11
e i de la compa	Requisitos	Proteina (N x 6,	25), en fracción de r	nasa		% māx	
	Requisitos Fisicoquímicos	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci	25), en fracción de r ón de masa		% mín	% māx	
in the second second	Fisicoquímicos	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci	25), en fracción de r ón de masa rasa, en fracción de		% mín	% māx	
	Fisicoquímicos	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci Humedad mås ( Almidón, en frac	25), en fracción de r ón de masa rasa, en fracción de	masa	% mín	% māx 40 90	
Control of the Contro	Fisicoquímicos	Proteína (N x 6, Grasa, en fracci Humedad más g Almidón, en frac Proteína no cón Requisitos de composició	25), en fracción de r ón de masa prasa, en fracción de xión de masa nica, en fracción de r	masa masa productos	% mín 10	% māx 40 90 8 6	crudos
E TOTAL	Fisicoquímicos	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci Humedad más s Almidón, en frac Proteina no cárs Requisitos de composició freschs	25), en fracción de r ón de masa grasa, en fracción de cción de masa nica, en fracción de on y formulación para Tabla 6 - NTC 1325 (d	masa productos Quinta ac	% mín 10 10 s cámicos p stualización	% max 40 90 8 6 rocesados	crudos
Control of the Contro	Fisicoquímicos	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci Humedad mås g Almidón, en frac Proteina no córr Requisitos de composició frescos-	25), en fracción de r ón de masa prasa, en fracción de cción de masa nica, en fracción de r in y formulación para Tabla 6 - NTC 1325 (d listo	masa productos Quinta ad	% mín 10 10 s cárnicos p tualización m 100	% max 40 90 8 6 rocesados	c 1
REQUISITO	Fisicoquímicos	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci Humedad más c Almidón, en frac Proteina no cárri Requisitos de composició fraccios  Requisitos de composició fraccios  Requisitos de composició fraccios  Requisitos de composició fraccios	25), en fracción de r ón de masa grasa, en fracción de cción de masa nica, en fracción de en on y formulación para Tabla 6 - NTC 1325 (d lisito oppirea positiva, UFCig maufice reductor, UFCig	masa productos Quinta ac	% mín 10 10 camicos p tualización m 100 100 Ausencia	% max 40 90 8 6 rocesados	c
REQUISITO	Fisicoquímicos  Requisitos	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci Humedad mås g Almidón, en frac Proteina no cárr Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de Selmanele spa. ( Recuento de esperas Clastriolio Distección de Selmanele spa. ( Recuento de esperas cost. ()	25), en fracción de r ón de masa grasa, en fracción de cción de masa nica, en fracción de en on y formulación para Tabla 6 - NTC 1325 (d lisito oppirea positiva, UFCig maufice reductor, UFCig	masa productos Quinta ac	% min 10 10 carriers particulización m 100 100	% max . 40 . 90 . 8 . 6 . rocesados .)	c 1
REQUISITO	Fisicoquímicos	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci Humedad más c Almidón, en frac Proteina no cárr Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de estáriorios pop.  Recuento de escitorios pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.	25), en fracción de r ón de masa grasa, en fracción de cción de masa nica, en fracción de en on y formulación para Tabla 6 - NTC 1325 (d lisito oppirea positiva, UFCig maufice reductor, UFCig	masa productos Quinta ac a 3 3 3 3 ar	% min 10  camicos patualización m 100 100 100 100 100 100 100 100 100 100	% max 40 90 8 6 rocesados	c 1
REQUISITO: ESPECIFICO	Fisicoquímicos  Signatura de la composición del composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición del composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la co	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci Humedad más c Almidón, en frac Proteina no cárr Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de estáriorios pop.  Recuento de escitorios pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.  Recuento de escitor pop.	25), en fracción de r ón de masa prasa, en fracción de cción de masa nica, en fracción de on y formulación para Tabla 6 - NTC 1325 (c isito opyricas positiva, UFC/g g g uesuras que sa vaja a examin o permisible para identificar r opermisible con con con con con con con con con con	masa productos Quinta ac  a  a  ar  livel de buen vied aceptala ar occesados	% min 10  a cárnicos p tualización  m 100 100 Ausencia 100  a calidad de de calidad ny M.	% māx  40 90 8 6 rocesados ()  M 300, 300 - 400	C 1
REQUISITO	Fisicoquímicos  Signatura de la composición del composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición del composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la co	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci Humedad más c Almidón, en frac Proteina no cárri Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició frescos- Requisitos de composició pacación de Selmanelle app. 7 Recuento de Escicircinta cot. 7 en dando m = indice máxim M = indice máxim M = indice máxim M = indice máxim Requisitos microbiológicos	25), en fracción de r ón de masa prasa, en fracción de e ción de masa nica, en fracción de e on y formulación para Tabla 6 - NTC 1325 (c isito populcas positiva, UFC/g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	productos Quinta ac  n 3 3 3 3 ar  livel de buen vied aceptal ades entre in occesados alización)	% min 10  s cárnicos p tualización 100 100 100 14usencia 100 14 calidad la de cálidad ny M.	% māx  40 90 8 6 6 rocesados ).	c 1 1 1 1 1 1 7 NT(
REQUISITO	Requisitos Fisicoquímicos  Requisitos Microbiológicos  Requisitos	Proteina (N x 6, Grasa, en fracci Humedad más c Almidón, en frac Proteina no cárri Requisitos de composició frascos-  Requisitos de composició frascos-  Requisitos de composició fraccio- Recuente de Selmanello app. / Recuente de Escionichia coll, / en danda  n nimero de m  n indice másim M indice másim M indice másim Requisitos microbiológicos	25), en fracción de rión de masa prasa, en fracción de masa prasa, en fracción de ción de masa pica, en fracción para Tabla 6 - NTC 1325 (diste para literatura de masa permisible para identificar permisible permisible permisible para identificar permisible p	masa masa productos Quinta ac Quinta ac quinta	% min 10  a cárnicos p tualización 100 100 Ausencia 100 Ausencia 100 crudos fres tualización	% māx  40 90 8 6 rocesados ologo 300 300 400  agregar	aditivo

#### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

odigo. o. r o oo

Versión No. 02

Página 36 de 52

CHODIZO

Fecha: 11 02 2022



		and the state of t				
and the last of the state of	TO THE STATE OF TH	2011 v la Resolución 2492 de 2022.				
se remark to the	100	El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización)				
		demás normas vigentes que le aplique.				
PERSONAL PROPERTY AND ADDRESS OF THE PERSON	4 7 4 4 4 4 4 A 14 EC PEDING	demas normas vigentes que le aplique.				
Distribution of the Advenger		CAR 200000000 charing time contol wife an extra				
Authorities of the Control of the Co		SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo				
	9	SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo.				
e or at this king of the ANA Store (ANA		SAP 200001769 chorizo x 40 gr				
		SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr.				
		SAP 200001800 chorizo x 50 gr				
		SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr.				
	Presentación del					
SINTERIOR SAZIN	Producto	SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr.				
STREET CONTROL OF MARCH	- 1 g - 1	SAP 200001809 chorizo x 150 gr.				
	E E ROS					
EMPAQUE/		Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla e				
EMBALAJEY	i.	presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr; 1000gr				
ROTULADO		2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasa				
ROTULADO						
(数)。		los 25 Kg.				
		El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles				
	Empaque y/o	autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al product				
	Embalaje	conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente				
	Lilibalaje	deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grade				
te televisi de al discillos	1 4	alimentario.				
ALLEY OF SAME BY 213		El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de				
	Rotulado	Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información				
ting in weathers and allegan	Notulado	suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no d				
is winder		alérgenos en su composición.				
VIDA ÚTIL DEL F	PRODUCTO Y					
REQUERIMIEN		El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días				
ENTID						
And the second of the second o	and the state of t					
1561 F.U. & J. & B. W.	1 1 1 Water 1 2 1 2 4 1 2 4 1 2 4 1	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad d				
	12 51 ( 125 %	enfriamiento y equipos de medición de temperatura.				
table Contract and Selection	nes established was					
A Property of the latest	Plant English	El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto				
CONDICIONES DE	IKANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No deb				
	ALTERNATION OF THE RESERVE OF THE PARTY OF T	almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concept				
THE REPORT OF		sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se deb				
l Certification	1000年1月1日	delitatio 13.14 of a table of the control as delitation as				
		cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.				

# CERTIFICACIONES Proveedor Maquilador/ Comercializador

El proveedor deberá acreditar:

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

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

# **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

# INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

11

Versión No. 02

Fecha:

Página **37** de **52** 

52 02

2022



Continua l	icha Técnica de Producto	CHORIZO
FECH	A ACTUALIZACION: MAYO	O DE 2023
CONTROL	DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TI	ÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesar pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español están normativos aplican para todos los productos.	do: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de idar, toda vez que los requisitos específicos y
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en o retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requeritécnico sanitario de vehículo,	imientos", se retira de certificaciones concepto
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De recubie el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el concepto sanitario del sitio de almacenamiento".	vida útil se retira tiempo máximo con el que se
4	En ingredientes se retira carne de pollo. En requisitos específicos se actualiza la información de la NTC 1325 (quinti formulación para productos cámicos procesados crudos frescos y la tabla normativos se incluye la resolución 5109 de 2005, la resolución 333 de 2011 : En Presentación del Producto se incluye embalaje por 400 gr, 700 gr, 800 gr En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transporte acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cámicos comes Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se i debe presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).	No 7 Requisitos microbiológicos. En requisitos y la Resolución 2492 de 2022. conforme a requerimiento de la entidad. ado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar stibles. incluye para el caso de los comercializadores se el texto así: No es de carácter obligatorio: si lo

	CARGO	NOMBRE	FECHA FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023 prior lefoul
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023
Reviso	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023 - CULL
Comite Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023 July 8
Técnicas	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023 Fry Sungs
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023

## **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

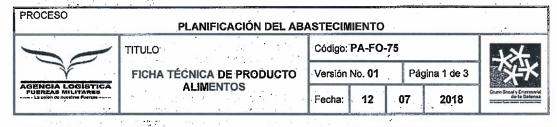
Versión No. 02

Página 38 de 52

Fecha: 11 02

38 de

### **SALCHICHON CERVECERO**



	/NOMBRE		SALCHICHÓN CERVECERO	SEL	ECCIO	NADO	
Zinelokyir k	Código		SAP 200001544 / 2000006	70 /	200000	941	
in history at	Clasificación	Embutidos					
REQUISITOS GENERALES	Descripción del Producto	elaborado sustancias hornogenei	árnico procesado, cocido, em con musculo sea éste entero de uso permitido. Se exc zados y picados. El producto mal empleada. Sometido a trat	o tro luyer elabo	ceado, los los hado h	con la sistema ace ref	a adiciór as cárn erencia
	Ingredientes	corte mues sustancias Así mismo	árnico procesado, embutido, o estra trozos de carne y gras de uso permitido y cuyo diames le ha realizado un proceso en barras, sometidos a coccaborado.	a vis etro e molida	ibles, s mayo o mezo	con la oro igu clado, e	adición al a 40 i mulsifica
					Selecci	onada	
aren erikebbent Leiter erik	det de de de de de de de de de de de de de	de o	Parámetro*		% min   % måx		
			Proteína (N x 6,25), en fracción de masa				
	Requisitos Fisicoquímicos	. ,	Grasa, en fracción de masa		48		
* 1 4 4 4 0 10			Humedad, en fracción de masa			43	
			Almidón, en fracción de masa		10		
a Alexander			Proteína no cárnica, en fracción de mas	ia	·	2	
		Requisitos o	le composición y formulación para salo actualización		- Tabia 1	0 - NTC	1325 (Qui
REQUISITOS			Requisito	n	m	м	c
SPECIFICOS			do de aerobles mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
			ito de coltormes UFC/g ito de Staphylococcus aureus coaquiasa positiva, UFC/g	3	100	500	1
	·		to de esporas Clostridium suttito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
and the second section of the second	Requisitos		ôn de Salmonella, /25 g ôn de Listeria Monocytogenes, /25 g	. 3	Ausencia Ausencia	-:-	
	Microbiológicos	Recuer	lo de Escherichia Coli /g	3	< 10		
	:	Requisitos r	n = número de muestras que se van a exam m = indice máximo permisible para identific M = indice máximo permisible para identific c = número de muestras permitidas con res nicrobiológicos para productos cármico	ir nivel de ir nivel aci ultados er	eptable de cal stro m y M.	idad	abla 5 - N
neralitation. Lenaum landing	D	111111111111111111111111111111111111111	1325 (Quinta actuali				
	Requisitos Nutricionales	Son son.	No Aplica				
	Otras	de uso pe	debe garantizar la inocuidad, ermitido según la NTC 132 árnicos no deben contener n	5 (0	uinta	actualiz	zación),
	características del producto	superiores				idos Ci	Carride

### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Fecha:

Página 39 de

52 02

2022



Continua Ficha Técni	ca de Producto	SALCHICHÓN CERVECERO
REQUISITOS NO		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
		7.5 x 2.5 x 3.6 x 3.5 x
F	Presentación del Producto	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
A Charl	7	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
EMPAQUE//: : EMBALAJE Y ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 20000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
COCOCOCOCOCOCOCOCOCOCOCOCOCOCOCOCOCOCO	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 333 de 2011. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
101		The second secon
VIDA ÚTIL DEL P REQUERIMIEN ENTIDA	TOS DE LA	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
10.		. V 1/
	er Parkinska Bartin	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.
I The Wind of The Control of the	the bearing the first the bearing the bear	El paragral della managra detecta appropriate mana la antigua del arradicata

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Cofficient (23)) (set to a some spike #4 CERTIFICACIONES Proveedor / Maguilador/ Comercializador

Action and Company of the Company of

ng at a gagaran a galaga

El proveedor deberá acreditar:

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

11 31 42 4

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO DE 2023



## **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

# INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página **40** de **52** 

2022

Fecha: 11 02



### Continua Ficha Técnica de Producto

### SALCHICHÓN CERVECERO

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
laboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	Madded,
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	Querioproff but
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	Lung
Comité Asesor de	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2 <u>0</u> 23	Allefo
ichas cnicas	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	1.0 MAY 2023	Jun Bur E
2 / AUS () () / AUS () () / AUS ()	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	Spermed
probó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

# INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

11

Fecha:

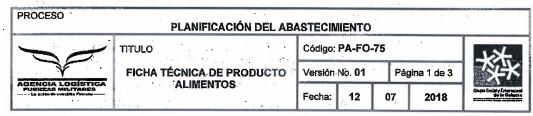
Página 41 de 52

02

2022



### **JAMON**



FRODUCTO	/NOMBRE	JAMÓN					
regality (9) 5) (1	Código	SAP 200001562SAP 20000147 SAP 200000760 / SAP			01873		
r ingenikolasi,	Clasificación	Embutidos					
REQUISITOS GENERALES	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, em elaborado con musculo sea éste entero sustancias de uso permitido. Se exchomogeneizados y picados. El producto especie animal empleada. Sometido a trat	o troce duyen l elaborad	ado, d los si do had	con la istemas ce refe	adición s cárni rencia	i d ico a l
	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de demás sustancias de uso permitido por nacional.	la legis	lación	sanita	ıria a r	nive
e vijes jakoje		Requisitos de composición y formulaci fiambres. Estándar:	ión par	a jan	nones	cocido	s
A Policies Communication		Componentes Proteina (N x 6,25) en fracción de m	asa	Valo	r 6 min.		
a a Morrigon	Requisitos Fisicoquímicos	Grasa, en fracción de masa Humedad , en fracción de masa			6 máx 6 máx		
teogra a <b>ve</b> an		Almidón, en fracción de masa Proteína no cárnica, en fracción de r	masa	7 % 6 %	máx 6 máx		
		Requisitos de composición y formulación para jamo		log v fin	mbres.		ocid
Statistical property		estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).	nes cocia	ivə y ila		Jamon Co	
State of February		estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).  Requisito	nes cocio	m	M		1
		estándar- Tabla 4 - NTC-1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesélios, UFC/g	n 3	m	M 100 000	c	
REQUISITOS		estándar- Tabla 4 - NTC-1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g Recuento de coliformes UFC/g	3 3	m - 100	M 100 000 500	1 1	
and the second and the second second as the second		estándar- Tabla 4 - NTC-1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesélios, UFC/g	3 3 3	m - 100 < 100	M 100 000 500	1 1	
and the state of t		estándar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g Recuento de coliformes UFC/g Recuento de Staphylococcus aureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de esporas Cióstridum sulfito reductor, UFC/g Detección de Salmonello, 725 g Detección de Salmonello, 725 g	n 3 3 3 3 3 3	m - 100	M 100 000 500	1 1	
and the state of t	Requisitos	estánidar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).  Requisito  Recuento de aerobios mesófitos, UFC/g  Recuento de coliformes UFC/g  Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g  Recuento de Esporas Ciósrifolum sultifo reductor, UFC/g  Detección de Salmonelle, (25 g  Detección de Listeria Monocylogenee, (25 g	3 3 3 3 3 4 3 4 3 4 4	100 < 100 < 10 < 10 Ausencia Ausencia	M 100 000 500	1 1 - 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Microbiológicos	estándar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).  Requisito  Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g  Recuento de coliformes UFC/g  Recuento de Stachylicoccus acreus coagulasa positiva, UFC/g  Recuento de Esporas Ciósindum sutifio reductor, UFC/g  Deteción de Salmonella, (25 g  Deteción de Listeria Monocylogenes, (25 g  Recuento de Escherichia Coll /g  en donde	3 3 3 3 4 3 4 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	m - 100 < 100 < 10 Ausencia Ausencia < 10	M 100 000 500	1 1 - 1 1 1 - 1	
and the second at the second second at the second s		estándar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).  Requisito  Recuento de aerobios mesólitos, UFC/g  Recuento de coliformes UFC/g  Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g  Recuento de Esporas Cióstrifotum sutifito reductor, UFC/g  Detección de Salmonelle, (25 g  Detección de Listeria Monocylogenes, (25 g  Recuento de Escherichia Coll /g  en donde  n = número de muestras que se van a exan  m = indice máximo permisible para identifica  M = findice máximo permisible para identifica	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3 4 3 3 4 4 3 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 3 4 4 4 4 4 3 4	m - 100 < 100 <10 Ausencia Ausencia < 10 calkidad tible de calkidad tible de calkidad	M 100 000 500	1 1 - 1 1 1 - 1	
ESPECIFICOS		estándar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesólios, UFC/g Recuento de coliformes UFC/g Recuento de Staphylococcus aureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Staphylococcus aureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Staphylococcus aureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Staphylococcus aureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Staphylococcus aureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Estendo de Staphylococcus aureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Escherichia Coli /g en donde  n = nimero de muestras que se van a exan m = iddice máximo permisible pará identifica	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3 4 3 3 4 3 3 4 3 3 4 3 3 4 3 3 4 3 3 4 3 3 4 3 3 4 3 3 4 3 3 4 4 3 4	m - 100 < 100 < 10 Ausencia Ausencia < 10 ina calkidad tible de calkidad tible de calkidad m y M.	M 100 000 500 100 - 100 - 100 - 100 100 100 100 100	c   1   1   1   1   1   1   1   1   1	NT
ESPECIFICOS		estándar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesólitos, UFC/g Recuento de coliformes UFC/g Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Esporas Ciósinfulum sultito recuctor, UFC/g Detecidan de Salmonelle, 75 g Detecidan de Salmonelle, 75 g Recuento de Escherichia Coli /g en donde  n = número de muestras que se van a exan m = indice máximo permisible para identifica M = fundero de muestras permitidas con res Requisitos microbiológicos para productos cárnicos 1325 (Quinta actualización).  No Aplica	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3 4 4 3 3 4 4 3 3 4 4 4 3 4	m - 100 < 100 Ausencia Ausencia < 10 ena calkiad tota de calkiad tota de calkiad tota de calkiad dos coco	M 100 000 500 100	c 1 1 1 - 1 1 1 - 1 - 1 1 1 - 1 1 1 1 1	
ESPECIFICOS	Microbiológicos  Requisitos	estándar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesódios, UFC/g Recuento de coliformes UFC/g Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Esporas Ciosárifum sultito reductor, UFC/g Detección de Salmonelle, 25 g Detección de Listeria Monocytopenes, 25 g Recuento de Escherichia Coll /g en donde n = número de muestras que se van a exan m = indice máximo permisible para identifica Al = indice máximo permisible para ide	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	m 400 4100 4100 Ausencia Ausencia 410 ana calkiad bible de calking M M M M M M M M M M M M M M M M M M M	M 100 000 500 100 	c 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	did
ESPECIFICOS	Microbiológicos  Requisitos	estándar- Tabla 4 - NTC-1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesólios, UFC/g Recuento de celiformes UFC/g Recuento de Staphylococcus eureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Staphylococcus eureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Estario Cidetridum sutifo reductor, UFC/g Detecdón de Salmonello, /25 g Detecdón de Listeria Monocylogenes, /25 g Recuento de Escherichia Coll /g en donde  n = numero de muestras que se van a exan m = indice máximo permisible para lidentifica M = numero de muestras permitidas con res Requisitos microbiológicos para productos cárnicos 1325 (Quinta actualización).  No Aplica  Jamón que se ha sometido una cocción po de la quema de maderas de poco conte	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3 3 4 3 3 3 4 4 3 3 3 4 4 3 3 3 4 4 3 3 4	m 100 × 100 × 100 Ausenda Ausenda × 10 ma calidad ible de calima y M. dos coc	M 100 000 500 - 10	c 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	did
ESPECIFICOS	Microbiológicos  Requisitos Nutricionales	estándar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesólios, UFC/g Recuento de Straphylococcus aureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Escherichia Coll /g en donde n = número de muestras que se van a exam n = indice máximo permisible para identifica A1 = indice máximo	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	m 100 × 100 Ausenda Ausenda × 10 ina calidad ible de calim m y M. dos coc	M 100 000 500 - 10	c 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	did ivo
ESPECIFICOS	Requisitos Nutricionales Otras	estándar- Tabla 4 - NTC.1325 (Quinta actualización).  Requisito Recuento de aerobios mesólios, UFC/g Recuento de Straphylococcus aureurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Escherichia Coll /g en donde n = número de muestras que se van a exam n = indice máximo permisible para identifica A1 = indice máximo	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	m 100 × 100 Ausenda Ausenda × 10 ina calidad ible de calim m y M. dos coc	M 100 000 500 - 10	c 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	did ivo
ESPECIFICOS	Requisitos Nutricionales  Otras características	Requisito Requisito Recuento de aerobios mesólitos, UFC/g Recuento de aerobios mesólitos, UFC/g Recuento de coliformes UFC/g Recuento de Staphylococcus æreuros coagulasa positiva, UFC/g Recuento de esporas Cióstridum sulfito reductor, UFC/g Recuento de Estaehylococcus æreuros coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Estaehio (25 g Recuento de Estaehio (25 g Recuento de Estaehio (26 fg en donde n = número de muestras que se van a exan n = indice máximo permisibile para identifica M = indice máximo permisibile para identifica M = indice máximo permisibile para identifica N = indice máximo permisibile para identifica C = inúmero de muestras que se van a exan n = indice máximo permisibile para identifica N = indice máximo permisibile para identifica A = indice máximo permisibile para identifica N = i	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	m 100 < 100 < 10 Ausenda Ausenda Ausenda diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad diste de calidad distenda diste	M 100 000 500 100 100 100 100 100 100 100	abla 5 -	did ivo
ESPECIFICOS	Requisitos Nutricionales Otras	Requisito Requisito Recuento de aerobios mesólitos, UFC/g Recuento de aerobios mesólitos, UFC/g Recuento de celiformes UFC/g Recuento de Staphylococcus æreurs coagulasa positiva, UFC/g Recuento de sporas Cióstridum sutifio recuetor, UFC/g Recuento de sporas Cióstridum sutifio recuetor, UFC/g Detección de Stamonello, (25 g Recuento de Escherichio Col/g en donde n = indice mástimo permisible para identifica M = indice mástimo permisible para identifica M = indice mástimo permisible para identifica M = indice mástimo permisible para identifica C = indinero de muestras permitidas con res Requisitos microbiológicos para productos cárnicos 1325 (Quinta actualización).  No Aplica  Jamón que se ha sometido una cocción po de la quema de maderas de poco conte utilizados para la elaboración del producto requisitos relacionados en el decret actualizaciones, así como también de la l	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	m 100 < 100 < 10 Ausenda Ausenda < 10 and calkfad bits de calk	M 100 000 500 100 100 100 100 100 100 100	abla 5 -	did ivo
ESPECIFICOS	Requisitos Nutricionales  Otras características	Requisito Requisito Recuento de aerobios mesólitos, UFC/g Recuento de aerobios mesólitos, UFC/g Recuento de coliformes UFC/g Recuento de Staphylococcus æreuros coagulasa positiva, UFC/g Recuento de esporas Cióstridum sulfito reductor, UFC/g Recuento de Estaehylococcus æreuros coagulasa positiva, UFC/g Recuento de Estaehio (25 g Recuento de Estaehio (25 g Recuento de Estaehio (26 fg en donde n = número de muestras que se van a exan n = indice máximo permisibile para identifica M = indice máximo permisibile para identifica M = indice máximo permisibile para identifica N = indice máximo permisibile para identifica C = inúmero de muestras que se van a exan n = indice máximo permisibile para identifica N = indice máximo permisibile para identifica A = indice máximo permisibile para identifica N = i	n 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3 3 4 3 3 4 3 3 4 4 3 3 4 4 3 3 4 4 4 3 4	m - 100 < 100 < 100 < 100	M 100 000 500 100 100 100 100 100 100 100	abla 5 -	did ivo lo su co

### GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

#### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 42 de 52

Fecha:

2022



#### Continua Ficha Técnica de Producto

JAMÓN

# REQUISITOS NORMATIVOS

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

about and proposition and appropriate		SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso
State of the State of the	Presentación del	mínimo de 1000 gr.
	Producto	SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso
		mínimo de 500 gr
والالتون ويستر والمتحددات والمتعددات والمتعددات		Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta
THE PARTY OF THE PARTY.		barrera termo formable, que le provea al producto conservación y
	Empaque y/o	aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales
and the second second second	Embalaje	utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de
	Linbalaje	la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834
EMPAQUE/		de 2013, dependiendo del material utilizado.
the state of the s	1 1 1 1 1 1 1	
EMBALAJE Y	1	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio
ROTULADO		Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial
1. 在 BY BY TO THE TOTAL OF THE PARTY OF THE		no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el
5% beardespions	and the state of t	empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su
the state of the state of		composición.
TO SOME THE AT	Rotulado	
Jan & High 183 TV		Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de
		tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de
		2005. Resolución 810 de 2021. La información suministrada en el
A COUNTY OF THE PARTY OF THE	the state of	empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su
150 均分域等35%		composición.
min had a series had a	1	The state of the s

#### VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador

t an ideocratica de la constitución de la colonia. A finalistica de seguinación de colonia

Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de and the same of the contract met enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Mr. Santa

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

El proveedor deberá acreditar:

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

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

# **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

# INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

11

Versión No. 02

Fecha:

Página **43** de **52** 

02 2022



Continua Ficha Técnica de Producto	JAMÓ	N
Fabricación d	le productos cárnicos cocidos).	
FECHA ACTUALIZACION:	MAYO DE 2023	

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA FIRMA	10%
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023 A CO	)
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023 Lupida ye	kresi
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	Q
Comité Asesor de	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
Fichas Técnicas	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	1 0 MAY 2023 Fine Su	1
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	2
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02 Página 44 de 52

Fecha: 11 02 2022



### **COSTILLA AHUMADA**

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABA	ASTECIN	MENTO			
~	TITULO ,	Código:	PA-FO	-75		-KL
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión	No. <b>01</b>	Pág	gina 1 de 3	※
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES —— La unión de nuestras Fierzas	ALIMENTOS	Fecha:	26	03	2021	Grupo Social y Empresarial de la Detensa

PRODUCTO	/NOMBRE	COSTILLA AHUMADA
i i no pagis i mas Si Naistria	Código	SAP 200000852 / SAP 200002314
REQUISITOS_	Clasificación	Carne Res o Cerdo
GENERALES	Descripción del Producto	Corte de res o cerdo, formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
to the control of the control of	13	
	Ingredientes	No Aplica
iri 22-tok bir	1 10 1	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:
gar (Sellabbyg) (Br. Trosure: Funder/ O		CORTE / PARAMETRO (g/300g) (LIPIDOS PROTEINA PARTE (g/300g) (g/100g) (g/100g) COMESTIBLE (%)
Paraesanos oper Paraes dosper	Requisitos Fisicoguímicos	Costilla de Res 56,6 23,3 17,1 73 Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res
a Wahaa	:	CORTE / PARAMETRO   HUMEDAD   LIPIDOS   PROTEINA   PARTE
REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:    Parametro   Resultado     Recuento de Coliformes Fecales UFC/g   <    Recuentos de Staphylococcus coagulasa UFC/g   <100     Detección de Salmonella , 125g   Ausencia     Detección de Listeria Monocytogenes , 125g   Ausencia     Referencia parametros microbiológicos Productos cárnicos madurados o ahumados     INVIMA
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificada o en proceso de certificación, piezas individuales limpias, libres de sebo materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura consistente, firme al tacto superficie sin babosidad.
REQUISITOS	IORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2674 de 2013. Decreto 2162 de 1983, resolución 333 de 2011.
EMPAQUE/	Presentación del	

### GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Página 45 de Versión No. 02 52

02 Fecha:



2022

COCTULA ALIBRADA

Continua Ficha Técni	ica de Producto .	COSTILLA AHUIVIADA
		- 5. 3. 318 (23.)
ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.  La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de

del producto y condiciones de conservación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD 1 1 4 5 0 6

erin 1971 in Bolis en General

rice of extension and an extension

El producto requiere una vida útil de cuarenta (40) días mínimo contados a partir de la fecha de empaque, conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un'(10) dias de empacado.

empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil

El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto oscory was her trener and believe and a diner of with a county but técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El venículo 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. รักราช (ส่วนสี ผมบาก ครามเกิดเกิด เกิดเกิดเล่น สมาชาการสมาชาการสมาชาการสมาชาการสมาชาการสมาชาการสมาชาการสมาชาการ Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. CONDICIONES DE TRANSPORTE 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.

El proveedor deberá acreditar:

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

Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la CERTIFICACIONES Proveedor! Maquilador/Comercializador entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

Registro sanitario del producto. (Vigente)

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	 gland gitta	MAYO DE 2023		
			 19.1	 
	 ka a Mat			

CONTROL	DE CAMBIOS	Lado nazada a kanan kanan ka	And the Actual Co
VERSIÓN	DESCRIPCI	ÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉC	CNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial		21.387° - 1.387°
		2.00 4.11	

# GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

# INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página **46** de **52** 

Fecha: 11

1 02 2022



### Continua Ficha Técnica de Producto ...

### **COSTILLA AHUMADA**

	debido a la presentación En requisitos fisicoquími		cuadro Referen	cia Tabla de co	mnocición alimentos	ICDE 2015		
	Parámetro:		Desviació		imposición alimentos	10BF - 2015		
	Humedad g/100 g	59,3	0,4					
	Grasa g/100 g	16,5	0,1					
	Proteina g /100 g	20,7	0,2					
	Se actualiza por las sigui	entes tablas: 1	Tabla de compos	sición alimentos	ICBF 2018 Análisis F	Proximal Costilla Res así:		
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD	LIPIDOS	PROTEINA	PARTE COMESTIBLE (%)	Total Too doi:		
3	Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73			
	Y Tabla de composición	Y Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo						
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD ( (g/100g)	THE PARTY OF THE P	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)			
	Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77			
	En requisitos normativos	se incluye el D	ecreto 2162 de	1983 v resoluci	ón 333 de 2011.	sanitario del producto. (Vige		

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

### **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

# INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

11

Versión No. 02

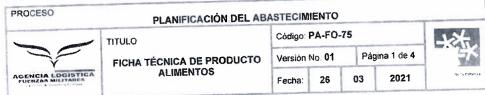
Fecha:

Página **47** de **52** 

52 02 2022



### **PAVO RELLENO**



ENCIA LOGISTICA MENERAL DE LA MANAGEMENTA MENERAL DE LA MANAGEMENTA DEL MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DEL MANAGEMENTA DE LA MANAGEMENTA DE			Fecha:	26	03	2021	- 44 LW 47 LW 18 W		
PRODUCTO	/ NOMBRE	PAVO ESI	PECIAL N	AVIDE	ÑO ( PAVO	RELLE	NO)		
		SAP 200001627							
	Cádigo				made/off-terrended-transfer-tr	adanas - 10 - 1 - 2 adalah (1997-1997-1997	WALL TO SERVICE THE PROPERTY OF THE PROPERTY O		
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Comidas Listas							
	Descripción del Producto		Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumado, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.						
	Ingredientes	Pechuga de pavo, p emulsionantes, sabo cumplir con la norma	ores artific tividad lec	:iales; al viger	nte.	entes y	cadores de pl aditivos debe		
		El producto debe cur	nplir con l	os sigui	entes parar	netros.	indar		
			Parám	etro					
						% min	%máx		
	On maintain	Proteina (N	x6,25), en	fraction	i de masa	10	1 20		
	Requisitos	Grasa en fr	accion de	าวอรล			28 90		
	Fisicoquímicos	Humedad m	nas grasa, i	en fracc	ion de mas	al	90		
		Almidon, et	n fraccion	de mas	9				
Andreas and physical conference on the conferenc		Proteina no	carnica, e	n fracci	on de masa		6		
		Basuleitas felegonimeos nara productos cárnicos cocidos Estándar - NTC 1325							
		El producto debe cu	mplir con	os sigu	ientes parà	metros:			
		Li pi de la la la la la la la la la la la la la		equisite			Resultaco		
		Recuenta de aerobios mesófilos, UFC/g							
REQUISITOS		Recuento de Colformes, UFC/g Recuento de Staphylococcus outeus conquiaso passivo, UFC/g					100		
ESPECIFICOS	Requisitos						100		
	Microbiológicos						910		
	Microbiologico	Detección de Salmonello, 725 g					Ausentia		
		Detección de Li	sterra Monney	togenes .	/25 g		Ausentia		
		a see de Pe	shameing Can	la			<10		
		Requisitos microbials	ógicos para p	roductos	cárnicos proc	esados co	cidos - NTC 1325		
	Requisitos Nutricionales	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325  No Aplica							
, e	Otras características del producto	Los productos ca cantidades superio	nicos proc u inocuid es caracter árnicos n res a: Pl	esados ad, las isticas o debe omo (Pi	deben col cuales s del product en contene o): Máx. 0,5	nservars son est o er mete 5 mg/Kg	ablecidas por ales pesados		
REQUISITO	S NORMATIVOS	NTC 1325 (Última 1500 de 2007 y sustituyan. Resol Resolución 2492 d	demás ución 51	normas 09 de	que las 2005. Re	mountq solució:			
EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación d Producto	el SAP 200001627 P	or kilogra	no de p	roducto		AMARIAN DE LA CONTRACTION DE L		

# **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 48 de 52

Fecha:

11

02 2022



Continua Ficha Téc	nica de Producto	Pavo Especial Navideño (Pavo Relleno)
ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable sencilla Pelicula BDF o Empaque elaborado a base de nylon y polietileno al vacío, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo e nombre del producto, nombre de proveedor fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulo impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL REQUERIMIEN ENTIC	TOS DE LA	El producto requiere una vida útil de 60 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricado.
CONDICIONES DE	TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.  El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco. seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONE: Maquilador/ Com	ercializador	<ul> <li>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</li> <li>Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años</li> <li>No es de carácter obligatorio: si lo tiene puede presentar. HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</li> </ul>
FECHA ACTUAL	IZACIÓN:	NOVIEMBRE DE 2023

## CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Incial
	Ajuste a formatic Version 3
3	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retiran los ingredientes específicos, se referencian los requisitos isicoquímicos, se adicionan requisitos microbiológicos NTC 1325, el item otras características del codiminado en

# **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

# INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página **49** de **52** 

Fecha: 11

02 2022



#### Continua Ficha Técnica de Producto ...

## Pavo Especial Navideño (Pavo Relleno)

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	(00)
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	-temp
Revisó Comité	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	- purk
Asesor de Fichas	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	Silvantfilt.
Técnicas	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	DEGGLE
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	CX

# **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

**ROTULADO** 

Empaque y/o

# INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página **50** de **52** 

Fecha: 11 02 2022



### **PERNIL DE CERDO**

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL AB	ASTECIM	IIENTO		ORRESTO - SALLANDOS (ARRESTOS ARRESTOS ARRESTOS ARRESTOS ARRESTOS ARRESTOS ARRESTOS ARRESTOS ARRESTOS ARRESTOS	6-960-96-96-96-96-96-90-90-96-96-96-96-96-96-96-96-96-96-96-96-96-
>	TITULO	Código:	PA-FO	-75	**************************************	-124-
AGENCIA LOGISTICA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01 Página 1 de		jina 1 de 4	5.5	
TOTRZAS MECTARES	ALIMEN 105	Fecha:	26	03	2021	ок за јавениа

DDADUATA	) / NONDE			***************************************			
PRODUCTO / NOMBRE		PERNIL DE CERDO					
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001688					
	Clasificación	Carne de Cerdo					
	Descripción del Producto	Especial cárnica de cerdo, procesadas con especias e ingredientes uso permitido, embutido con tripa no comestible (malla) y sometido tratamiento térmico.					
	Ingredientes	Carne de cerdo, agua, sal, material de cerdo, es pH, emulsionantes, sabores artificiales; los ingr cumplir con la normatividad legal vigente.	edientes	modificadore y aditivos de			
		El producto debe cumplir con los siguientes parâmetros:					
		Parametro		andar			
			96 mir	%max			
	Requisitos	Proteina (Nx6,25), en fracción de masa	10				
	Fisicoquímicos	Grasa, en fraccion de masa		26			
	1	Humedad mas grasa, en fracción de ma	iei	90			
		Almidon, en fracción de masa		10			
		Proteina no cárnica, en fraccion de mas		б			
		Requisitos fisicoquímicos para productos cárnicos cocidos Estándar - NTC 132					
		El producto debe cumplir con los siguientes para	metros:				
	Requisitos Microbiológicos	Regionic	1	Besultage			
REQUISITOS		Recuento de serobios mesofilos, UFC/e		-			
		Requento de Coldormes, UFC/a		100			
ESPECIFICOS		Recuento de Staphylococcus aurxus chagulasu pasitiva	. EFC/e	100			
		Requento de esporas Clastridium suifisto reductor, UFC.		10			
		Detección de Salmonello, /25 g		Aurencia			
		Detection de Listeria Manacytogenes : /25 e		Ausenca			
		Recumito de Escherichia Cali le		-10			
	and the same of th	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos proc	esados cor				
	Requisitos		usauus cut	Juga - 1110 132			
	Nutricionales	No Aplica					
	Otras características del producto	<ul> <li>La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada.</li> <li>Los productos cárnicos procesados deben conservarse e condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecid por el producto, según las características del producto.</li> <li>Los productos cárnicos no deben contener metales pesados e cantidades superiores a:</li> <li>Plomo (Pb) Máx. 0,5 mg/Kg</li> </ul>					
		φων					
REQUISITOS	NORMATIVOS	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 1500 de 2007 y demás normas que las r sustituyan. Resolución 5109 de 2005. Res Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 20	nodifique olución	en, adicione			
***************************************	Presentación del						
EMPAQUE / EMBALAJE Y	Producto	SAP 200001688 Por Kilogramo de producto					
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		11,				

El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable

# GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



# TITULO

# INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página **51** de **52** 

Grupo Social y Empresant de la Defens

Fecha: 11 02 2022

Continua Ficha Técnica d	e Producto	PERNIL DE CERDO
E	mbalaje	sencilla; PEL, Película BDF, o Empacado por unidad el bolsa de polietileno al vacio, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
R	lotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulo impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 60 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.  El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		<ul> <li>El proveedor deberá acreditar:</li> <li>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.</li> <li>Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</li> </ul>
FECHA ACTUALIZACIÓN:		NOVIEMBRE DE 2023

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

## **GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

3

4

### INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página **52** de **52** 

Fecha: 11

02 2022



### Continua Ficha Técnica de Producto ...

#### PERNIL DE CERDO

En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011

En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles.

Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador, se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así. No es de carácter obligatorio: si o tiene puede presentar HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)

En requisitos normativos se incluyen, Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En item de certificaciones Se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	dom
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	= Januar
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	Jun ?
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	Silvavair futsof.
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	5 NOV 2023	Burpent
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	CX