



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 1 de 38

Fecha: **11 02 2022**



Fecha: 14/03/2024

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Amazonia

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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

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

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

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

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

Actualmente, la Agencia Logística requiere cumplir con los compromisos adquiridos mediante la suscripción de Contratos interadministrativos con las Fuerzas Militares y de Policía, 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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 2 de
38

Fecha:

11

02

2022



obligaciones contractuales, debe abastecer víveres frescos, secos y demás en forma oportuna, así mismo, suministrar y garantizar el abastecimiento de comida caliente en la cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación, directamente en las unidades de catering (comedores de tropa), o donde la Entidad lo requiera para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Con la presente contratación la ALFM, busca atender el suministro de los bienes antes señalados de forma continua, reduciendo la posibilidad de la ocurrencia de riesgos asociados con el desabastecimiento para lo cual es indispensable contar con empresas que garanticen capacidad técnica, experiencia y cobertura nacional, teniendo en cuenta que en los compromisos contractuales adquiridos por la ALFM no solo incluyen sitios determinados, sino exigen que se tenga disposición de suministro en cualquier parte del país e inclusive a nivel nacional cuando las circunstancias operacionales así lo demanden.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al **SUMINISTRO DE ADEREZOS; BOCADILLOS VELEÑOS; MAIZ PETO Y AREPAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA**, con cargo a la asignación presupuestal, 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**



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 3 de
38

Fecha:

11

02

2022



CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.

Contrato Interadministrativo No. **002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

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

ADQUISICIONES ANTERIORES.

De acuerdo con los registros disponibles de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, las últimas adjudicaciones de los bienes objeto del proceso se realizaron así:

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
Contratación Mínima Cuantía No. 006-055-2021	Contrato de Suministro No. 006-047-2021	Se ejecutó a satisfacción
Selección de Mínima Cuantía No. 006-016-2022	Contrato de suministro No. 006-009-2022	Se ejecutó a satisfacción
Selección de Mínima Cuantía No. 006-046-2023	Contrato de suministro No. 006-032-2023	Se está ejecutando satisfactoriamente

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: **SUMINISTRO DE ADEREZOS; BOCADILLOS VELEÑOS; MAIZ PETO Y AREPAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.**

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

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

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(19) Alimentos Preparados y conservados	(28) Empanadas y quiches y pasteles	(01) Pasteles de sal frescos	50192801
		(22) Productos de cereales y legumbres	(11) cereales	(01) Grano de Cereal	50221101

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 4 de
38

Fecha:

11

02

2022



	(17) Condimentos y conservantes	(18) salsas y condimentos y productos para untar	(30) Salsas o condimentos o cremas para untar o marinados	50171830
	(16) Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería.	(18) productos de confitería	(13) Chocolate o sustituto de chocolate, confite	50161813

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 (UNIDAD)	AREPA DE MAÍZ BLANCO SIN SAL X 40 gramos El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco y margarina que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.
2	1 (UNIDAD)	AREPA CON QUESO X 100 gramos El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. El producto debe entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.	El producto es una masa de maíz blanco enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (asado).
3	1 (KILO)	MAÍZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA) BOLSA DE 1000 gramos El grano de maíz no debe contener contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe de estar exento de sabores y olores extraños.	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad o híbrido, de la gramínea Zea Mays.
4	1 (UNIDAD)	MIEL EN SOBRE 8 gramos El jarabe de glucosa debe estar exento de materias objetables o extrañas, debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la normatividad vigente.	Solución acuosa, viscosa, ligeramente dulce, de incolora o translúcida ligeramente amarilla, miscible al calentar en todas las proporciones con agua, concentrada y clarificada de sacáridos, obtenida por la hidrólisis parcial de almidón alimenticio y/o inulina, a través de ácidos y/o enzimas grado alimenticio.
5	1 (UNIDAD)	SALSA DE TOMATE DE 8 A 10 gramos Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicon esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos. Debe cumplir con los



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **5** de **38**

Fecha:

11

02

2022



		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/a sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	requisitos fisicoquímicos, microbiológicos, y otras características de los productos descritas en la ficha técnica.
6	1 (UNIDAD)	<p>BOCADILLO (DE GUAYABA – VELEÑO) X 30 gramos El bocadillo será elaborado con mínimo 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normatividad correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteraciones y/o contaminación que afecten el consumo del producto generen algún riesgo. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. 	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.

NOTA: Los bienes a suministrar, deben cumplir con la totalidad de los requerimientos y especificaciones contenidas en las fichas técnicas adoptadas por la Entidad, anexas al presente informe técnico.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el concepto anterior y la correspondiente ficha técnica, adoptada por la Entidad para el suministro de los bienes, 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** para los productos que apliquen (arepas), y para los que no, en canastilla plásticas, 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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS</small>	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39		
		Versión No. 02	Página 6 de 38	
		Fecha:	<table border="1"> <tr> <td>11</td> <td>02</td> <td>2022</td> </tr> </table>	11
11	02	2022		
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>		

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 de aderezos, bocadillos veleños; maíz peto y arepas*). Con el fin de garantizar el suministro ininterrumpido de los productos relacionados con el objeto del presente proceso de selección y dado los riesgos ya tipificados por la Entidad como bloqueos de vías, derrumbes, paros, entre otros, el establecimiento de comercio debe contar con un domicilio en Florencia –Caquetá. **Este requisito se realiza teniendo en cuenta que el 70% de las unidades de catering que administra la regional, se encuentran ubicadas y/o se abastecen en el municipio de Florencia Caquetá.**

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

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

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

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	Código: CT-FO-39			 <p>Oficina Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		Informe Técnico para Contratación		Versión No. 02		Página 7 de 38
		Fecha:	11	02		2022

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

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

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

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar a su propuesta, el acta de inspección sanitaria legible de mínimo **02 VEHÍCULO de transporte de alimentos**, 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).
2. Revisión tecno mecánica (si aplica), mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de transporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vías públicas y privadas del país.
3. Licencia de tránsito del vehículo (Tarjeta de Propiedad).

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

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

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

F. Cumplimiento de Normatividad Con Relación Al SG-SST

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

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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 8 de 38

Fecha:

11

02

2022



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

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

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

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

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

G. Educación y Capacitación de Los Manipuladores De Alimentos

De conformidad con la resolución 2674 de 2013, en su **ARTÍCULO 12.- EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN** establece que: “...Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos.
Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad...”

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

- Certificado de higiene y manipulación de alimentos y/o listados de asistencias a capacitaciones, con fecha de expedición dentro de los 6 meses anteriores a la fecha de

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-39			
	INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Versión No. 02	Página 9 de 38		
		Fecha:	11	02	2022

cierre del presente proceso, de dos operarios involucrados en el área de proceso de producción y/o distribución. Dichas certificaciones podrán ser efectuadas por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

- Plan de capacitación continuo-permanente y/o cronograma de capacitación para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en el **Artículo 13. Plan de capacitación de la resolución 2674 de 2013.**

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

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

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

I. Plan Estratégico De Seguridad Vial

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar en su propuesta el plan Estratégico de Seguridad Vial acreditando el cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad Vial, según la Ley 1503 de 2011 artículo 12, 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 Capítulo I. Metodología para el diseño e implementación del PESV, en la estructura metodológica de 24 pasos indicada en el anexo de la resolución 20223040040595 de 2022.

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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **10** de **38**

Fecha:

11

02

2022



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)

- **NTC 5372** *La presente norma tiene por objeto establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las arepas de maíz refrigeradas y la masa utilizada en su preparación, para asegurar la inocuidad y calidad del producto. Contempla arepas blancas o amarillas listas, asadas, que pueden contener mantequilla, margarina o ambas, queso y otros ingredientes.*
- **NTC 921** *Esta norma establece los requisitos y los ensayos que debe cumplir la salsa de tomate, Catsup o Ketchup.*
- **NTC 5856** *Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que debe cumplir el bocadillo de guayaba.*
- **Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015** *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*
- **Resolución No. 5109 de 2005, emitida por el Ministerio de Protección Social** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*
- **Resolución 15790 de 1984**, *respecto a las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de los derivados del tomate, modificada por la Resolución 1407 de 2022, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.*

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unidad de nuestra Fuerza —</p>	TÍTULO	Código: CT-FO-39			
		Informe Técnico para Contratación		Versión No. 02	Página 11 de 38
		Fecha:	11	02	2022
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>					

- **Ley 9ª. de 1979** *Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias.*
- **Decreto 2078 de 2012** *Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y se determinan sus funciones.*
- **Decreto 3075 de 1997** *Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979*
- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social,** *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*
- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social,** *por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.*
- **Decreto 1282 de 2016** *Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.*

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

EXPERIENCIA REQUERIDA

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

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

El acta debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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.
- f) Fecha de la liquidación.

2. **Acreditación de la experiencia en el sector privado:** Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de un (01) certificación debidamente firmada de un contrato ejecutado en su totalidad (no en ejecución), expedida



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **12** de **38**

Fecha:

11

02

2022



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**) 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.

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.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 13 de 38

Fecha:

11

02

2022



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

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

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

Departamento del Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia - Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan - Caquetá	San Vicente del Caguan- Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

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

Departamento del Putumayo

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

NOTA 2: El futuro contratista debe 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.

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **14** de **38**

Fecha:

11

02

2022



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 31 de Agosto de 2024** el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

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

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	\$ 58.500.000

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **treinta (30) días 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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 15 de
38

Fecha:

11

02

2022



facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

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

A cargo del supervisor del contrato:

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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 16 de 38

Fecha:

11

02

2022



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

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

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

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

Obligaciones Generales:

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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓNCódigo: **CT-FO-39**Versión No. **02**Página 17 de
38

Fecha:

11**02****2022**

- 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.
- l. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- m. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF, de su competencia.
- n. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

Obligaciones Específicas:

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.
- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 18 de 38

Fecha:

11

02

2022



- d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
- e. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en un lapso no superior a 2 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y en un lapso no superior a 10 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.
- f. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/o permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- g. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- h. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.
- i. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.
- j. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

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 previsible, de conformidad con lineamientos y directrices efectuadas por Colombia Compra Eficiente, así:

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				Monitoreo Y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta La Ejecución Del Proceso?	Responsable Por Implementar El Tratamiento



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 19 de 38

Fecha:

11

02

2022



1	General Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	SI	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	General Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM- Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
3	Específico Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	4	5	9	Extremo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional	3	3	6	Alto	SI	Alim - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
4	Específico Externo	Planeación/Selección/Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	3	4	6	ALTO	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	3	5	ALTO	SI	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación
5	General Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	SI	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
6	Específico Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica, intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos	2	2	4	Bajo	SI	Contratista - supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectúe el suministro
7	General Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista - ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 24 horas	2	2	4	Bajo	SI	Contratista - Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su	Cada vez que se solicite el suministro



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 21 de 38

Fecha:

11

02

2022



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

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

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

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comité estructurador Técnico	Ing. Alimentos Leidy Delgado Ramirez	Profesional de Defensa del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios
Comité Evaluador Técnico	Adm. Emp Carlos Eduardo Gasca Fuentes	PD. Coordinador de Abastecimientos B.S
Supervisor	Adm. Emp. Yesica Lorena Olmos Enciso	Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

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

No. Solicitud de Pedido de SAP 400008037

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados

Licencias

Permisos Ambientales

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

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

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

COMBUSTIBLES



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **22** de **38**

Fecha:

11

02

2022



Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

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

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica)

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

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

Leidy Delgado R
Ing. De Alim. Leidy Delgado Ramirez
 PD. Grupo Abastecimientos B.S.
 Elaboró

Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
 Coordinador del Grupo de Abastecimientos B. S.
 Aprobó

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **23** de **38**

Fecha:

11

02

2022



**ANEXO
ESPECIFICACIONES TECNICAS**

AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL
--------------------------	-------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001716 / 200001718 / SAP 200001690
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco y margarina que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz blanco y margarina																			
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																			
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Item Evaluado</th> <th>Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesofílicos UFC/g</td> <td><10000</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Escherichia Coli/g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Item Evaluado	Requisito	Recuento de aerobios mesofílicos UFC/g	<10000	Recuentos de Coliformes UFC/g	<3	Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	<100	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100	Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia	Detección de Salmonella/25 g	Ausencia			
	Item Evaluado	Requisito																			
	Recuento de aerobios mesofílicos UFC/g	<10000																			
Recuentos de Coliformes UFC/g	<3																				
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3																				
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	<100																				
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100																				
Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia																				
Detección de Salmonella/25 g	Ausencia																				
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>3.4</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61.3</td> <td>± 1.0</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>0.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>34.5</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>156</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos Tabla Nutricional ICBF - Arepa de maíz blanco sin sal</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	3.4	± 0.4	Humedad (%)	61.3	± 1.0	Grasas (%)	0.5	± 0.1	Carbohidratos (%)	34.5	--	Calorías (kcal)	156	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DESVIACION																			
Proteína (%)	3.4	± 0.4																			
Humedad (%)	61.3	± 1.0																			
Grasas (%)	0.5	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	34.5	--																			
Calorías (kcal)	156	--																			
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>																				

Contenido	<p>SAP 200001716 El producto debe tener un peso mínimo de 100 gramos</p> <p>SAP 200001718 El producto debe tener un peso por unidad de 30 a 40 gramos.</p> <p>SAP 200001690 El producto debe tener un peso por unidad de 60 a 100 gramos.</p>
Requisitos Normativos	<p>Resolución 2674 de 2015, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 5372</p>

[Handwritten signature]

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **24** de **38**

Fecha:

11

02

2022



11/11/20

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: **PA-FO-75**

Versión No. **00**

Página **2** de **3**

Fecha:

12

07

2018



EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada. El producto deber entregarse en canastillas limpias y desinfectadas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 y 4°C- El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto x 10 unidades de producto. 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	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días, contados a partir de la fecha de entrega.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se adiciona presentación de 100 y 80 g
3	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluye la clasificación de conformidad con la Tabla de composición de alimentos del ICBF de 2015 y códigos SAP de los productos. Se actualizan los requisitos normativos, cambiando el Decreto 3075 de 1997 por la Resolución 2674 de 2013 que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir quienes ejercen fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Se unifican las Fichas Técnicas

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 25 de 38

Fecha:

11

02

2022



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha:

12

07

2018



de producto antiguas y se incluyen los gramajes requeridos para la operación. En vida útil se requiere que las arepas tengan una vida útil mínima de Ocho(8) a partir de la fecha de entrega.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-03-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 mar 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 2020	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04 MAR 2020	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **26** de **38**

Fecha:

11

02

2022



AREPA CON QUESO

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha: 26 03 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	AREPA CON QUESO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001717 / 200001715
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	El producto es una masa de maíz blanco enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (Asado)

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco o amarillo, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.														
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <i>Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002</i>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	< 3	Coliformes Fecales, NMP	< 3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	< 100	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	< 100	Salmonella / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
Coliformes Totales NMP	< 3															
Coliformes Fecales, NMP	< 3															
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	< 100															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	< 100															
Salmonella / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.															

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con peso neto mínimo de 100 g. SAP 200001717 Arepa con Queso SAP 200001715 Arepa de Maíz Amarillo con Queso
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 27 de 38

Fecha:

11

02

2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

AREPA CON QUESO

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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	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 condiciones).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maíz Amarillo con queso". Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA; Actualización 16 de abril de 2002" Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013" Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP. Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013"; y Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador Cambios realizados por JPMR /Abr 2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **28** de **38**

Fecha:

11

02

2022



MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha:	26

PRODUCTO / NOMBRE	MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001482 / SAP 200002471
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad o híbrido, de la gramínea <i>Zea mays</i> .

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Maíz Trillado para peto o mazamorra									
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los parámetros:									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>% MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje en Granos Dañados por Hongos</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>20 µg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCIÓN	% MÁXIMO	Humedad	15 %	Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%	Aflatoxinas	20 µg/Kg	
		DESCRIPCIÓN	% MÁXIMO								
		Humedad	15 %								
Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%										
Aflatoxinas	20 µg/Kg										
Requisitos físicoquímicos – Maíz Grado 1, NTC 633 (Última Actualización)											
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los parámetros:										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>Limite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>250000</td> </tr> <tr> <td>recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td><100</td> </tr> </tbody> </table>	Microorganismo	Limite	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	250000	recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	<10	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5000	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100
Microorganismo	Limite										
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	250000										
recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	<10										
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5000										
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100										
	Requisitos microbiológicos para maíz en grano - NTC 633 (Última Actualización)										
Requisitos Nutricionales	No Aplica										
Otras características del producto	El grano de maíz no debe contener contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe estar exento de sabores y olores extraños.										

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 633 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001482 – Bolsa de 1000 gramos. SAP 200002471 – Bolsa de 500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0
	Rotulado	El producto debe ser impreso en la paca o en la bolsa, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil de dos meses (2) meses contados a partir de la fecha de entrega.
--	--



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 29 de 38

Fecha:

11

02

2022



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de deterioro y/o humedad.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. • Concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2021
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se incluye código maíz (pelo o mazamorra) x 500 gramos, Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **30** de **38**

Fecha:

11

02

2022



MIEL EN SOBRE

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha: 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	MIEL EN SOBRE	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001779
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Solución Acuosa, viscosa, ligeramente dulce, de incolora o traslúcida a ligeramente amarilla, miscible al calentar en todas las proporciones con agua, concentrada y clarificada de sacáridos, obtenida por la hidrólisis parcial de almidón alimenticio y/o inulina, a través de ácidos y/o enzimas grado alimenticio.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, glucosa, sabor artificial, miel de abejas, regulador de acidez, acidulante, conservantes, los aditivos e ingredientes deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.													
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Jarabe de glucosa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Equivalente de dextrosa (DE), en %</td> <td>20 - 70</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales, en %</td> <td>70 - 90</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,0 - 6,0</td> </tr> <tr> <td>Almidón cualitativo</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>10-30</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	Jarabe de glucosa	Equivalente de dextrosa (DE), en %	20 - 70	Sólidos totales, en %	70 - 90	pH	4,0 - 6,0	Almidón cualitativo	Negativo	Humedad, en %	10-30
		Requisitos	Jarabe de glucosa												
		Equivalente de dextrosa (DE), en %	20 - 70												
		Sólidos totales, en %	70 - 90												
		pH	4,0 - 6,0												
	Almidón cualitativo	Negativo													
Humedad, en %	10-30														
Requisitos fisicoquímicos - NTC 610															
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>5 000</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		Microorganismos	m	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	5 000	NMP coliformes fecales/g	<3	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	500	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	0			
	Microorganismos	m													
	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	5 000													
	NMP coliformes fecales/g	<3													
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	500														
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	0														
Requisitos microbiológicos - NTC 610															
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	El jarabe de glucosa debe estar exento de materias objetables o extrañas, debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la normatividad vigente.														
Contenido	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Metales pesados (expresados como plomo), en mg/kg (ppm)</td> <td>Máximo 5</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, en mg/kg (ppm)</td> <td>Máximo 1</td> </tr> <tr> <td>Plomo, en mg/kg (ppm)</td> <td>Máximo 0.5</td> </tr> </tbody> </table>		Metales pesados (expresados como plomo), en mg/kg (ppm)	Máximo 5	Arsénico, en mg/kg (ppm)	Máximo 1	Plomo, en mg/kg (ppm)	Máximo 0.5							
Metales pesados (expresados como plomo), en mg/kg (ppm)	Máximo 5														
Arsénico, en mg/kg (ppm)	Máximo 1														
Plomo, en mg/kg (ppm)	Máximo 0.5														
Requisitos Normativos	El producto debe contener peso neto mínimo 8 gramos.														
Requisitos Normativos	Resolución Ministerio de Salud y protección Social 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 610														

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsas de mínimo 100 unidades.
---------------------------	---------------------------	--------------------------------

6

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **31** de **38**

Fecha:

11

02

2022



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

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible conformado con un material laminado de 2 capas, resistente a presiones físicas, barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores con barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores y abre fácil.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. Debe declarar presencia de alérgenos en su empaque.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 1 año.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro Sanitario, Notificación Sanitaria o Permiso Sanitario de alimentos. 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).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
-----------------------------------	----------------------

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo-2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR/20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14-Mar/20	

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **32** de **38**

Fecha:

11

02

2022



SALSA DE TOMATE

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALSA DE TOMATE	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000677 / SAP 200000678 / SAP 200001417 / SAP 200001929 / SAP 200002372
	Clasificación	ADEREZO
	Descripción del Producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (<i>Lycopersicon esculentum</i>) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado que garantice su conservación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos Totales fracción de masa (%)</td> <td>31.0</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C</td> <td>29.0</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %</td> <td>0.85</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>--</td> <td>4.3</td> </tr> <tr> <td>Consistencia Brix (m. cm /30 s a 20°C</td> <td>--</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio fracción en masa en %</td> <td>--</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Colorantes solo en mezcla (ppm)</td> <td>--</td> <td>250</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate - NTC 921 (Tercera actualización)</i> <i>Requisito colorante Resolución 15790 de 1984</i></p>	Componente	Mínimo	Máximo	Sólidos Totales fracción de masa (%)	31.0	--	Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C	29.0	--	Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.85	--	pH a 20°C	--	4.3	Consistencia Brix (m. cm /30 s a 20°C	--	7.0	Cloruro de sodio fracción en masa en %	--	4.0	Colorantes solo en mezcla (ppm)	--	250
	Componente	Mínimo	Máximo																							
	Sólidos Totales fracción de masa (%)	31.0	--																							
Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C	29.0	--																								
Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.85	--																								
pH a 20°C	--	4.3																								
Consistencia Brix (m. cm /30 s a 20°C	--	7.0																								
Cloruro de sodio fracción en masa en %	--	4.0																								
Colorantes solo en mezcla (ppm)	--	250																								
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofílicos/gr</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</i></p>	Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos											
Requisito	Parámetro																									
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200																									
NMP - Coliformes Totales/gr	<3																									
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																									
Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10																									
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20																									
Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	<p>Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Limite Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Estadío</td> <td>150.0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Limite metales tóxicos - Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</i></p>	Metales pesados	Limite Máximo en ppm	Arsénico	1.0	Plomo	2.0	Cobre	2.5	Estadío	150.0															
Metales pesados	Limite Máximo en ppm																									
Arsénico	1.0																									
Plomo	2.0																									
Cobre	2.5																									
Estadío	150.0																									

Eliz



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **33** de **38**

Fecha:

11

02

2022



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

SALSA DE TOMATE

	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
--	--

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (última actualización), Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000678 Unidad *190g embalada en caja *24 unidades SAP 200000677 Unidad *4150g embalada en caja *4 galones SAP 200001417 Unidad *3000g embalada en caja *4 galones SAP 200001929 Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. SAP 200002372 Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Válido solo para Regional Centro – Leticia)
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000677/ 200001417 Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca. SAP 200000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura. 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. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No.5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empaçado.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria 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). ✓ Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Febrero de 2022
-----------------------------	------------------------



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 34 de 38

Fecha:

11

02

2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

SALSA DE TOMATE

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																					
1	<p>Versión Inicial.</p> <p>Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.</p> <p>Se ajustan los requisito fisicoquímicos así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesofilos aerobios, UFC/g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> <td>Recuento mesofilos aerobios, UFC/g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC /g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento de coliformes totales, UFC /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales, NMP/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento de coliformes fecales NMP /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td></td> <td>Campos</td> <td></td> <td>Po</td> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p>En otras características de productos se incluyó: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. En el contenido, se incluye Pesos Netos Mínimos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Limite Máximo en mg/Kg</th> <th>Metales pesados</th> <th>Limite Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>10</td> <td>Arsénico</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>20</td> <td>Plomo</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>25</td> <td>Cobre</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Estaño</td> <td>150.0</td> <td>Estaño</td> <td>150.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Se incluye en el empaque: 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. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>Se incluye en el rotulado: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> <p>Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la recepción.</p> <p>Se ajustaron las certificaciones de proveedores así:</p> <ul style="list-style-type: none"> Registro, permiso o notificación Sanitaria 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). <p>Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)</p>	Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro	Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	<10	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC /g	20	Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3	Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales NMP /g	<3	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%		Campos		Po	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Metales pesados	Limite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Limite Máximo en ppm	Arsénico	10	Arsénico	10	Plomo	20	Plomo	20	Cobre	25	Cobre	25	Estaño	150.0	Estaño	150.0
Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro																																																																
Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	200																																																																
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	<10																																																																
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC /g	20																																																																
Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3																																																																
Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales NMP /g	<3																																																																
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%		Campos		Po	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																																																
Metales pesados	Limite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Limite Máximo en ppm																																																																			
Arsénico	10	Arsénico	10																																																																			
Plomo	20	Plomo	20																																																																			
Cobre	25	Cobre	25																																																																			
Estaño	150.0	Estaño	150.0																																																																			
2	<p>Se ajusta el contenido mínimo del producto SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 190; por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayores posibilidades de participación.</p> <p>Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Características</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos totales, fracción en masa (%)</td> <td>29</td> <td></td> <td>Total sólidos sólidos por refra. refractometría a 20°C</td> <td>29.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C</td> <td>31</td> <td></td> <td>a 20°C Sólidos Solubles en % en masa</td> <td>31.0</td> <td>38.0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesofilos aerobios, UFC/g</td> <td>200</td> <td>Recuento microorganismos mesofílicos / g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g</td> <td><10</td> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g</td> <td>20</td> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales, UFC /g</td> <td><3</td> <td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales NMP /g</td> <td><3</td> <td>Recuento Hongos y Levaduras / g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> <td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4.</p> <p>En otras características se incluyó: "Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido." Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2.</p>	Componente	Mínimo	Máximo	Características	Mínimo	Máximo	Sólidos totales, fracción en masa (%)	29		Total sólidos sólidos por refra. refractometría a 20°C	29.0		Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C	31		a 20°C Sólidos Solubles en % en masa	31.0	38.0	Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro	Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	200	Recuento microorganismos mesofílicos / g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g	<10	NMP Coliformes Totales /g	<3	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	NMP Coliformes Fecales /g	<3	Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10	Recuento de coliformes fecales NMP /g	<3	Recuento Hongos y Levaduras / g	20	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																							
Componente	Mínimo	Máximo	Características	Mínimo	Máximo																																																																	
Sólidos totales, fracción en masa (%)	29		Total sólidos sólidos por refra. refractometría a 20°C	29.0																																																																		
Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C	31		a 20°C Sólidos Solubles en % en masa	31.0	38.0																																																																	
Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro																																																																			
Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	200	Recuento microorganismos mesofílicos / g	200																																																																			
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras UFC /g	<10	NMP Coliformes Totales /g	<3																																																																			
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	NMP Coliformes Fecales /g	<3																																																																			
Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10																																																																			
Recuento de coliformes fecales NMP /g	<3	Recuento Hongos y Levaduras / g	20																																																																			
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																																																			
3																																																																						



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 35 de 38

Fecha:

11

02

2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

SALSA DE TOMATE

4	Se adiciona presentaciones 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos y 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se extrae la información de requisitos físico químicos, microbiológico y límites máximos de metales tóxicos, se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los códigos SAP agregados. En requisitos normativos se agrega Resolución Ministerio de protección Social 2674 de 2013.
5	Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.
6	Se adiciona presentación Doy Pack 200gr (Válido para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.
7	Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el ítem empaque para los códigos SAP 200000677 y 200001417 presentación galón, se incluye la opción de envase Plástico PEAD teniendo en cuenta los requerimientos del mercado. Cambios realizados por JPMR / Feb 22.

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

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	Código: CT-FO-39	
	INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Versión No. 02	Página 36 de 38
	Fecha: 11 / 02 / 2022	 <small>Oficina Social y Empresarial de la Defensa</small>	

BOCADILLO (DE GUAYABA – VELEÑO)

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3
	Fecha: 26 / 03 / 2021	 <small>Oficina Social y Empresarial de la Defensa</small>	

PRODUCTO / NOMBRE	BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)																																								
REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526																																							
	Clasificación	Bocadillo																																							
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.																																							
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">Mín</th> <th style="text-align: center;">Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)</td> <td style="text-align: center;">75</td> <td style="text-align: center;">85</td> </tr> <tr> <td>Humedad en Fracción de Masa Expresada como %</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %</td> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> *Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante <i>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</i>		Requisitos	Mín	Máx	*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85	Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20	Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %	80	-																										
	Requisitos	Mín	Máx																																						
	*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85																																						
Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20																																							
Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %	80	-																																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">< 10</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">< 10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table> El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Contaminantes</th> <th style="text-align: center;">Limite Máximo en mg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Contenido de Plomo (Pb)</td> <td style="text-align: center;">0.05</td> </tr> </tbody> </table> <i>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</i>		Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	10	100	2	Recuento de mohos UFC/g	5	10	50	2	Recuento de levaduras UFC/g	5	50	100	2	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	5	<10	-	3	Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g	5	< 10	10	2	Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	< 10	-	3	Contaminantes	Limite Máximo en mg/Kg	Contenido de Plomo (Pb)	0.05
Requisitos	n	m	M	c																																					
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	10	100	2																																					
Recuento de mohos UFC/g	5	10	50	2																																					
Recuento de levaduras UFC/g	5	50	100	2																																					
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	5	<10	-	3																																					
Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g	5	< 10	10	2																																					
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	< 10	-	3																																					
Contaminantes	Limite Máximo en mg/Kg																																								
Contenido de Plomo (Pb)	0.05																																								
Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.																																								
Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: <ul style="list-style-type: none"> Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequeidad o revenimiento. Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. 																																								

EM

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **37** de **38**

Fecha:

11

02

2022



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

		<ul style="list-style-type: none"> No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, Resolución 333 de 2011, NTC 5856.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001722 Bocadoillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadoillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocadoillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. 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	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, 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		Registro, Permiso o Notificación sanitaria 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 condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE DE 2022	
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 38 de 38

Fecha:

11

02

2022



Continua Ficha Técnica de Producto ...

BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Res. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1. El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2. En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los items correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013 por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente. En item ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, 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." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. 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." Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011. Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega." Se actualiza información en certificaciones al proveedor se adiciona. Registro, Permiso o Notificación sanitaria 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento
6	Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bñajo código SAP 200000109
7	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP. Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.
8	Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororienté, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	25 NOV 2022	<i>Ingrid Alfonso</i>
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	<i>Rose Mary Enciso</i>
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	<i>Carlos Ernesto Camacho</i>
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2022	<i>Héctor Vargas</i>
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	<i>Carlos Ernesto Camacho</i>