

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	INVITACIÓN PÚBLICA			
		Código: CT-FO-28		Página 1 de 133	
		Versión No. 00	Fecha: 09 03 2018		

## INVITACIÓN PÚBLICA

**PROCESO DE CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. 015-006 de 2023**

**OBJETO: “SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE”.**

**12 DE ENERO DE 2023**

## **INDICE DE LA INVITACIÓN PÚBLICA**

### **CONDICIONES GENERALES Y FORMULARIOS**

#### **CAPÍTULO 1. INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO**

- 1.1. Objeto
- 1.2. Fundamentos y Régimen Jurídico aplicable al proceso de Invitación
- 1.3. Factores de rechazo
- 1.4. Declaratoria de desierto del proceso.
- 1.5. Cierre del Proceso y entrega de las propuestas
- 1.6. Criterios de selección
- 1.7. Orden de elegibilidad
- 1.8. Verificación de los Requisitos Habilitantes
- 1.9. Adjudicación
- 1.10. Estimación, Tipificación y Asignación de Riesgos
- 1.11. Garantías Contractuales
- 1.12. Criterios de Desempate
- 1.13. Solicitudes, modificaciones y aclaraciones a la invitación
- 1.14. Presentación de la propuesta
- 1.15. Indisponibilidad de la plataforma SECOP II.

#### **CAPITULO 2. REQUISITOS JURÍDICOS MÍNIMOS HABILITANTES**

- 2.1 Verificación de los Requisitos Mínimos Habilitantes
- 2.2 Requisitos Jurídicos Habilitantes
  - 2.2.1 Carta de Presentación de la Propuesta
  - 2.2.2 Clasificación en el RUT (Registro Único Tributario)
  - 2.2.3 Certificado de Existencia Representación Legal
  - 2.2.4 Autorización para presentar propuesta y suscribir el contrato
  - 2.2.5 Persona natural
  - 2.2.6 Propuestas conjuntas
  - 2.2.7 Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales
  - 2.2.8 Boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República
  - 2.2.9 Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
  - 2.2.10 Certificado de Antecedentes Judiciales Expedido por la Policía Nacional de Colombia
  - 2.2.11 Certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia
  - 2.2.12 Fotocopia de la Cédula del Representante Legal o Persona Natural.
  - 2.2.13 Certificación Bancaria
  - 2.2.14 Formulario No. 5 Acuerdo de Confidencialidad
  - 2.2.15 Inhabilidades, incompatibilidades y prohibiciones
  - 2.2.16 Encuesta Anticorrupción
  - 2.2.17 Acreditación de la Situación Militar
  - 2.2.18 Cumplimiento de normatividad con relación al SG-SST
  - 2.2.19 Acreditación de requisitos conforme lo dispuesto en la ley 2046 de 2020
- 2.3 Requisitos Técnicos Habilitantes
  - 2.3.1 Experiencia del proponente
  - 2.3.2 Formulario especificaciones técnicas
  - 2.3.3 Obligaciones contractuales
  - 2.3.4 Certificación tiempo de respuesta
  - 2.3.5 Reconocimiento médico de personal manipulador de alimentos
  - 2.3.6 Acta de Inspección sanitaria
  - 2.3.7 Punto de Acopio
  - 2.3.8 Vehículos de transporte
  - 2.3.9 Plan estratégico de seguridad vial
  - 2.3.10 Cumplimiento SST
  - 2.3.11 Accesibilidad y logística

2.3.12 Plan de Saneamiento

2.4 Convocatoria Limitada A MiPymes

### **CAPITULO 3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

3.1 Criterios Evaluación Técnica

3.2 Criterios de evaluación económica

#### **ANEXOS:**

Anexo No. 1	Datos del Proceso
Anexo No. 2	Obligaciones del Contratista

#### **FORMULARIOS**

Formulario No. 1	Carta de Presentación de la Propuesta
Formulario No. 2	Especificaciones Técnicas de Obligatorio Cumplimiento
Formulario No. 3	Propuesta Económica <b>(PARA PRESENTAR JUNTO CON LA OFERTA)</b>
Formulario No. 4	Formato Apertura–Cancelación Datos Tercero Cuentas Bancarias SIIF Nación II
Formulario No. 5	Acuerdo de Confidencialidad

ESPACIO  
EN  
BLANCO

### INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en desarrollo de las políticas de transparencia que le son exigibles y resuelta a la implementación de mecanismos efectivos en la lucha contra la corrupción; decidida a dar aplicación cabal a los principios constitucionales de buena fe, eficacia, eficiencia, imparcialidad, igualdad, publicidad y selección objetiva que rigen la administración pública, exhorta a todas las personas, especialmente a los proponentes interesados en el futuro contrato, a denunciar cualquier acto o insinuación proveniente de funcionarios de este establecimiento público o de personas ajenas al mismo, tendientes a obtener favores y/o ventajas en el proceso contractual en cualquiera de sus etapas, para efectos de lo cual pueden acudir a las líneas **01 8000910822 / 8383318** o a la página [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co) o al correo electrónico [atencionalusuario@agencialogistica.gov.co](mailto:atencionalusuario@agencialogistica.gov.co)

### INVITACIÓN VEEDURÍAS CIUDADANAS:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares convoca a las veedurías ciudadanas para que ejerzan vigilancia preventiva y posterior del proceso de gestión haciendo recomendaciones escritas y oportunas ante las Entidades que ejecutan el programa proyecto o contrato y ante los organismos de control del Estado para mejorar la eficiencia institucional y la actuación de los funcionarios públicos de conformidad con lo establecido en la Ley 850 de 2003, para lo cual pueden consultar este proceso en el Portal Único de Contratación Estatal [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co).

### AVISO IMPORTANTE

Se informa a los interesados en participar en el presente proceso de selección, que la presentación de observaciones y oferta se debe realizar únicamente a través de la plataforma SECOP II.

### INFORMACION GENERAL

Se solicita a los interesados en participar en el presente proceso leer con atención y sumo cuidado la presente invitación a fin de evitar incurrir en errores al momento de elaborar y presentar su propuesta. Tenga en cuenta que la presentación de la misma es en línea (electrónicamente).

En caso de dudas sobre la utilización de la plataforma, comuníquese con la mesa de ayuda de Colombia Compra Eficiente:



## **CAPÍTULO No. 1** **INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO**

### **1.1 OBJETO: “SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE”**

### **1.2 FUNDAMENTOS Y RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE AL PROCESO DE SELECCIÓN**

La escogencia del contratista dentro del presente proceso de **mínima cuantía**, se hará con fundamento en la Constitución Política de Colombia, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto No. 1082 de 2015, normas orgánicas de presupuesto, las disposiciones cambiarias, estatuto tributario y las demás normas y especificaciones técnicas concordantes con la materia objeto del proceso, que rijan o llegaren a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas y especificación técnica actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana, se presumen conocidas por todos los participantes en el proceso.

### **1.3 FACTORES DE RECHAZO**

1. Cuando la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande descubra o compruebe falta de veracidad en la documentación presentada.
2. Cuando el proponente o el Representante Legal se encuentre incurso en alguna (s) de las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
3. La presentación de varias ofertas, por el mismo proponente, por sí o por interpuesta persona.
4. Cuando la propuesta esté incompleta en cuanto omita la inclusión de información considerada en la invitación como necesaria para la comparación objetiva.
5. Cuando el proponente no subsane la documentación requerida por los miembros de los comités dentro del término legal.
6. Cuando la oferta haya sido calificada como inhábil, entendiéndose como oferta hábil aquellas que cumplen en su totalidad con los requisitos técnicos, jurídicos y económicos exigidos en la presente invitación.
7. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influido, u obtenida correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
8. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
9. Cuando la propuesta se presente en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
10. Cuando la propuesta se presente extemporáneamente o en lugar distinto al portal SECOP II.
11. Cuando la propuesta contenga datos tergiversados, que induzcan en error a la administración.
12. Cuando el proponente no presente Propuesta Económica debidamente firmado.
13. Cuando el valor de la propuesta económica supere el valor total promedio establecido en el estudio de mercado.
14. Cuando el oferente no ofrezca todos los bienes y/o servicios requeridos.
15. Cuando la presentación de oferta no se realice por parte del proponente plural conformado en la plataforma SECOP II. Los documentos o comunicaciones realizadas por un proveedor utilizando un procedimiento distinto a lo previsto en los Documentos del Proceso, y de acuerdo a las condiciones previstas en las Guías de uso del SECOP II, no constituyen oferta, un documento presentado desde un proponente singular integrante de un proponente plural; no constituye oferta y en consecuencia no podría ser evaluada.  
<https://www.colombiacompra.gov.co/content/puede-una-entidad-estatal-en-secop-ii-rechazar-la-propuesta-en-un-proceso-de-seleccion>.

**NOTA 1:** Si usted va a presentar su oferta al Proceso de Contratación como proponente plural, debe crear la cuenta de la unión temporal, el consorcio o la promesa de sociedad futura a través del SECOP II y realizar presentación de oferta desde dicha cuenta. **La Entidad Estatal no tendrá en cuenta las ofertas que un proponente plural presente desde la cuenta de uno de sus integrantes.**

16. Por otra causa contemplada en la ley.

#### **1.4 DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande declarará desierto el presente proceso en los siguientes casos:

- Cuando las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias.
- Cuando no se tenga vocación o interés en participar, esto es, por ausencia de propuestas.
- Cualquier motivo o causa que impida la selección objetiva.

#### **1.5 CIERRE DEL PROCESO Y ENTREGA DE PROPUESTAS**

El plazo para el recibo de propuestas es aquel comprendido entre la fecha señalada para la apertura del proceso y la fecha y hora establecida para el cierre de la misma, señalado en el Anexo 1 “Datos del Proceso”, y debe presentarse únicamente por la plataforma SECOP II.

#### **1.6 CRITERIOS DE SELECCIÓN**

Los criterios de selección establecidos para el presente proceso contractual, son los siguientes:

- **Jurídico:** Se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la presente invitación pública.
- **Económico:** Se verificarán todas las propuestas económicas para determinar la oferta con el precio más bajo, la cual se escogerá siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la Entidad. Se estudiarán las ofertas y aquellas que presenten precios artificialmente bajos, serán evaluadas como lo dispone la guía para el manejo de ofertas GMOAB-1 de “Colombia Compra Eficiente”.
- **Técnico:** Se verificará el cumplimiento de los factores técnicos como cumple o no cumple.

#### **1.7 ORDEN DE ELEGIBILIDAD**

Se establece un orden de elegibilidad de conformidad con la oferta que presente el precio mas bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la Entidad. De igual manera se procederá si sólo se presenta una oferta.

Si dos o más ofertas presentan un mismo precio total en la oferta económica, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande llevará a cabo lo establecido en el Numeral 1.12 “Criterios de desempate”

#### **1.8 VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande a través de los comités Jurídico y Técnico evaluador realizará la verificación de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la invitación pública.

Con base en lo anterior, los comités jurídico y técnico, conceptuarán en cuanto al cumplimiento o no de los requisitos habilitantes exigidos en la invitación pública. Cuando el oferente que haya obtenido el primer orden de elegibilidad no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que se ubique en el segundo lugar en la evaluación económica realizada, previa verificación de sus calidades habilitantes y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado. De no lograrse lo anterior, se repetirá el proceso de selección.

#### **1.9 ADJUDICACIÓN**

Se adjudicará el proceso al proponente que en la evaluación económica presente el precio más bajo y cumpla con los requisitos mínimos habilitantes (jurídicos y técnicos) exigidos en la presente invitación

pública. La adjudicación del presente proceso se efectuará de manera **TOTAL POR EL VALOR DEL PRESUPUESTO OFICIAL**

### 1.10 ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

#### TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS CUANTIFICABLES

ITEM	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento /Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Que los interesados no cumplan los indicadores de capacidad financiera ni organizacional	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de los indicadores financieros y de capacidad organizacional	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Hasta la verificación de los requisitos habilitantes	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	No suscripción del contrato	No ejecución del contrato e incumplimiento a la misión institucional	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	SI	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
4	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Retirar la oferta después del cierre del proceso	Retraso en la etapa precontractual	1	1	2	BAJO	OFERENTE	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	NO	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimiento del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los bienes	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calidad	Verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas	En el evento
7	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	Mensual
8	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratados	En el evento

Continuación invitación pública MC-015-006-2023, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE" "

9	ESPECIFICO EXTERNO	EJECUCION OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios materiales y ambientales	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	Contra entrega	
10	ESPECIFICO EXTERNO	PLANEACION/SELECCION/CONTRATACION/SELECCION/CONTRATACION	ECONOMICO	Desabastecimiento	Aumento de los precios, demoras, menos cantidades de entrega	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Previsión de la ocurrencia	2	2	4	BAJO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
11	ESPECIFICO EXTERNO	EJECUCION OPERACIONAL	OPERACIONAL	Cierre de vías de acceso	Demoras y prórrogas en el plazo de ejecución.	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Verificación de la periodicidad de la ocurrencia	3	3	6	ALTO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
12	ESPECIFICO EXTERNO	PLANEACION/SELECCION/CONTRATACION/SELECCION/CONTRATACION	FINANCIERA	Variación de precios y normatividad	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	5	ALTO	CONTRATISTA	Análisis para modificación de las condiciones contractuales	3	4	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información permanente con el proveedor	Diario
13	ESPECIFICO EXTERNO	PLANEACION/SELECCION/CONTRATACION/SELECCION/CONTRATACION	REGULATORIO	Cambio de legislación tributaria	Nuevos tributos establecidos	2	4	6	ALTO	ALFM-CONTRATISTA	Verificación normatividad tributaria	2	4	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
14	GENERAL EXTERNO	EJECUCION OPERACIONAL	OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	No entrega de los bienes o Entrega de los mismos en mal estado	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	1	3	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
15	ESPECIFICO EXTERNO	EJECUCION ECONOMICO	ECONOMICO	Fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos	Suspensión del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Verificación en los medios de comunicación	3	5	8	EXTREMO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
16	ESPECIFICO INTERNO	EJECUCION OPERACIONAL	OPERACIONAL	Los efectos que pueden causar los productos en la salud de las personas o cambio en sus características sensoriales, organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos serán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario	Ocasiona la suspensión en el cumplimiento contractual	3	3	6	ALTO	CONTRATISTA	Establecer en el lugar de entrega del bien normas de BPM	2	2	4	BAJO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Mediante la delegación de un supervisor	Diario

### 1.11 GARANTÍAS CONTRACTUALES

Al suscribir el contrato, el contratista debe constituir una Garantía mediante cualquiera de los mecanismos establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto N° 1082 de 2015, que contenga los siguientes amparos:

- **Suficiencia de la garantía de cumplimiento** del contrato: Por un valor equivalente al 10% del valor del contrato, una vigencia igual a la ejecución del contrato y de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.
- **Suficiencia de garantía de pago de salarios y prestaciones sociales:** Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

**Suficiencia de la garantía de calidad del bien y/o servicio:** Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y Diez (10) días calendario más, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato o sus modificaciones. En todo caso el contratista debe responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos.

#### **UNA VEZ ADJUDICADO EL PROCESO, EL CONTRATISTA DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS:**

En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria.

El CONTRATISTA se obliga para con la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados por la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

**RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA:** Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al CONTRATISTA restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al CONTRATISTA ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

**CLAÚSULA DE CONFIDENCIALIDAD:** El oferente adjudicatario se obliga a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegaren a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por la autoridad competente.

**CLAÚSULA DE INDEMNIDAD:** El contratista se obliga a mantener a la Entidad libre de cualquier daño perjuicio originado en las reclamaciones de terceros que se deriven de las actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

#### **1.12 CRITERIOS DE DESEMPATE**

Si dos o más ofertas presentan un mismo precio total en la oferta económica, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande dará aplicación a lo contemplado en el Numeral 7, del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto N° 1082 de 2015, el cual establece que: *“... En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido primera en el tiempo.”*

#### **1.13 SOLICITUDES, MODIFICACIONES Y ACLARACIONES A LA INVITACIÓN<sup>1</sup>**

Las solicitudes de aclaraciones deben ser presentadas a través de la plataforma SECOP II, hasta el término indicado en el anexo 1 “Datos del Proceso”.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande analizará las inquietudes presentadas por los proponentes, y cuando dichas solicitudes impliquen modificaciones al pliego de condiciones o sus equivalentes, éstas se harán mediante **ADENDAS NUMERADAS**, publicadas en días hábiles entre las 7:00am y las 7:00pm, tal como lo establece el Artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto N° 1082 de 2015, que formarán parte del mismo y serán de obligatorio análisis para la preparación de la propuesta. Este documento se publicará en la plataforma **SECOP II**. Podrán expedirse adendas a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal

<sup>1</sup> <https://www.colombiacompra.gov.co/node/23699>

presentación. Las consultas, preguntas y las correspondientes respuestas formarán parte de los documentos del proceso, las cuales tendrán únicamente valor interpretativo.

#### **1.14 PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA<sup>2</sup>**

La propuesta debe ser presentada en idioma castellano, junto con todos los documentos que la acompañan y debe ser cargada en la plataforma SECOP II. ***En ningún caso la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande se hará responsable de la demora en la entrega de alguna oferta por dificultades del ingreso a plataforma SECOP II, por lo que resulta de exclusiva responsabilidad de los proponentes asistir oportunamente a la diligencia de cierre del proceso.***

#### **NO SE ACEPTAN PROPUESTAS:**

- Que sean enviadas por fax o correo electrónico.
- Que se presenten después de la fecha y hora fijadas para el cierre.
- Alternativas ó condicionadas
- Parciales **(Aplica en el evento que la adjudicación sea de forma total)**
- Que no se presenten a través de la plataforma SECOP II.

#### **1.15 INDISPONIBILIDAD DE LA PLATAFORMA SECOP II**

En caso de presentarse distintos eventos de indisponibilidad del SECOP II, entendida, como aquella que afecta la presentación de las ofertas, elaboración o aplicación de adendas dentro de las cuatro últimas horas previstas para el evento correspondiente se le dará tratamiento de acuerdo al **Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II<sup>3</sup>**, expedido por Colombia Compra Eficiente, por lo tanto la oferta debe ser enviada al correo electrónico [contratos.tolimagrande@agencialogistica.gov.co](mailto:contratos.tolimagrande@agencialogistica.gov.co).

### **CAPITULO No. 2** **REQUISITOS JURÍDICOS MÍNIMOS HABILITANTES**

#### **2.1. VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, a través de los comités Jurídico y Técnico evaluador, realizará la verificación de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la invitación pública únicamente al oferente que haya tenido el primer orden de elegibilidad (oferente con el precio más bajo).

Con base en lo anterior, los comités jurídico y técnico, conceptuarán en cuanto al cumplimiento o no de los requisitos habilitantes exigidos en la invitación pública. Cuando el oferente que haya obtenido el primer orden de elegibilidad no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que se ubique en el segundo lugar en la evaluación económica realizada, previa verificación de sus calidades habilitantes y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado. De no lograrse lo anterior, se repetirá el proceso de selección.

#### **2.2. REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES**

Con el fin de presentar propuesta en el presente proceso, debe allegar la siguiente documentación:

##### **2.2.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

El Representante Legal de la firma o la persona natural debe allegar carta de presentación conforme al “Formulario No. 1” de la presente invitación pública, debidamente suscrito.

##### **2.2.2. CLASIFICACIÓN EN EL RUT (Registro Único Tributario)**

<sup>2</sup> <https://www.colombiacompra.gov.co/node/23708>

<sup>3</sup> [https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce\\_public/files/cce\\_documentos/protocolo\\_de\\_indisponibilidad\\_secop\\_ii.pdf](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii.pdf)

El oferente nacional debe indicar su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario (RUT), las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal deben acreditar individualmente este requisito.

### **2.2.3. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL**

El oferente (persona jurídica) debe acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual debe presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio con fecha de expedición igual o inferior a los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la sociedad a través de su propuesta.

El certificado de existencia y representación legal de Cámara de comercio de la empresa debe contener:

1. Objeto social directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración, ejecución y liquidación del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
2. La firma debe tener como mínimo un (1) año de vigencia, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la prestación de los servicios y/o entrega de los bienes, o de la vigencia del contrato.
3. **El Último año renovado debe ser 2022**
4. Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

**Nota 1:** Cuando la persona jurídica sea extranjera debe acreditar su existencia y representación legal mediante el documento o certificación de autoridad competente en su país de origen conforme a lo dispuesto en el artículo 251 del Código General del Proceso.

**Nota 2:** Todos los documentos expedidos en el exterior deben ser apostillados o legalizados por la Entidad competente desde el país de origen, para que puedan surtir efectos legales en Colombia. Para efectos del trámite de apostilla y/o legalización de documentos otorgados en el exterior se debe tener en cuenta lo establecido en la Resolución No. 3269 del 14 de junio de 2016, “Por la cual se adopta el procedimiento para apostillar y/o legalizar documentos”, expedida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de la República de Colombia.

### **2.2.4. AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO**

Si el representante legal de la firma requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir el contrato, debe anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, debe anexarse el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar, mínimo el valor de la aceptación de la oferta.

### **2.2.5. PERSONA NATURAL**

Si el proponente es persona natural deberá anexar los siguientes documentos:

- ✓ Fotocopia de la cédula de ciudadanía.
- ✓ En caso que cuente con establecimiento de comercio además deberá adjuntar Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, si tiene ésta obligación de acuerdo al artículo 19 del Código de Comercio, con fecha de expedición igual o inferior a los treinta (30) días calendario

anteriores a la fecha estimada de adjudicación del presente proceso y **último año renovado debe ser 2022**, donde certifique que la actividad económica se encuentra directamente relacionado y/o sea similar con el objeto a contratar.

- ✓ Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país, deberán aportar el documento que acredite la inscripción correspondiente en el país donde tienen su domicilio principal.

## 2.2.6. PROPUESTAS CONJUNTAS

### Proponentes Plurales<sup>4</sup>

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal.

En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) Aportar el acuerdo de asociación correspondiente señalando si actúan en calidad de consorcio o unión temporal, las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones, participación porcentual de los miembros y obligaciones.
- b) Se debe dentro del acuerdo de asociación, sea consorcio o unión temporal efectuar una descripción de las actividades que ha de desarrollar o ejecutar cada uno de sus integrantes respecto al objeto mismo y en relación directa con el porcentaje de participación que les asiste dentro del contrato de asociación.
- c) Que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tengan un término mínimo de duración de un (1) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato.
- d) La designación de un representante que debe estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente debe designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
- e) Que ninguno de los miembros del consorcio, unión temporal o representante legal este incurso en las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones fijadas por la Constitución y la Ley.
- f) Que ninguno de los miembros del consorcio o unión temporal este incurso en causales de disolución o liquidación de la sociedad participe en el presente proceso.
- g) Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, respecto de las personas jurídicas o naturales que se asocien en consorcio o en unión temporal para la presentación de la propuesta, debe acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos del pliego de condiciones.
- h) En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.
- i) La propuesta del proponente plural debe ser presentada a través de su usuario creado en SECOP II para participar como consorcio o unión temporal. De presentarse a través del usuario de uno de sus integrantes la entidad no podrá evaluar la propuesta.

## 2.2.7 CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES

Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el oferente, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos profesionales) y las de carácter parafiscal (SENA, ICBF y cajas de compensación familiar).

En caso de no estar obligado a ello, debe acreditar su exención.

<sup>4</sup> <https://www.colombiacompra.gov.co/node/23695>

Para probar el cumplimiento de sus obligaciones las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal, y las personas naturales mediante declaración bajo la gravedad del juramento (basta la afirmación que haga el proponente), este documento es obligatorio y comprende a todas las personas vinculadas laboralmente con el contratista sea cual fuere su vinculación, igualmente debe allegar planilla y/o recibo de pago de los últimos seis meses si es persona jurídica, en el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución; la persona natural debe presentar planilla y/o recibo de pago del último mes anterior al cierre del presente proceso.

**NOTA:** Si la oferta es presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros debe presentar de manera independiente la certificación solicitada en el presente literal.

#### **2.2.8. BOLETÍN DE RESPONSABILIDAD FISCAL DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la ley, verificará, los antecedentes fiscales del proponente en el respectivo Boletín que expide la Contraloría General de la República.

#### **2.2.9. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN**

De conformidad con la Ley 1238 de 2008, la Entidad verificará a través del sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad (SIRI) las decisiones ejecutoriadas y notificadas remitidas a la Procuraduría General de la Nación por las autoridades competentes, del oferente.

#### **2.2.10. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES EXPEDIDO POR LA POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la ley, verificará, los antecedentes judiciales del oferente persona natural o del representante legal del proponente persona jurídica o representante del consorcio o unión temporal en la página web de la Policía Nacional de Colombia de antecedentes judiciales.

#### **2.2.11. CERTIFICADO DEL SISTEMA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC DE LA POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la ley, verificará, que el oferente no se encuentra vinculado en el Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia, en la página web de la Policía Nacional de Colombia.

#### **2.2.12. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL.**

El proponente debe adjuntar fotocopia de cédula como persona natural o representante legal; si se presenta mediante consorcio o unión temporal deberá aportar la de cada uno de sus integrantes, incluso la de la persona designada como suplente.

**2.2.13. CERTIFICACIÓN BANCARIA:** El contratista presentará con la propuesta certificación bancaria con fecha de expedición no mayor a 40 días calendario anteriores a la fecha estimada para la adjudicación, para efectos de giro electrónico una vez se adjudique el presente proceso, donde contenga:

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta

- Clase de cuenta activa (Ahorros o corriente)

**Nota:** Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, no debe realizar el cumplimiento de este requisito con la presentación de la propuesta, toda vez que la apertura de cuenta bancaria la debe realizar solo en caso de resultar adjudicatario.

#### **2.2.14. FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**

El interesado debe adjuntar FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD debidamente firmado por el representante legal o propietario del establecimiento de comercio en el cual manifiesta y acepta expresamente que no tiene autorización para divulgar o utilizar el material de información con propósitos diferentes a los establecidos en este documento.

#### **2.2.15. INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES**

El proponente ya sea persona natural o jurídica debe presentar declaración dirigida a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES en la cual certifique que **no está incurso en inhabilidades, incompatibilidades y prohibiciones** para contratar con el Estado, **Indicando fecha de suscripción**, la cual no debe ser inferior a **diez días hábiles** anteriores a la presentación de la propuesta.

NOTA: Si la oferta es presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros deberá presentar de manera independiente la certificación solicitada en el presente literal.

**2.2.16. ENCUESTA ANTICORRUPCIÓN:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, comprometida con la transparencia y legalidad contractual, requiere diligencie el oferente y adjunte **ENCUESTA ANTICORRUPCIÓN en el formato con Código. GRV-FO-02, Versión No. 01, de fecha 15/02/2019**; este instrumento responde a dar la batalla frontal de manera contundente y permanente a la corrupción, identificando posibles actos de corrupción en la ALFM, su trámite es necesario para poder contar con insumos e identificar posibles fallas, con el fin de brindar un mejor servicio por parte de la Entidad. **Se solicita que por ningún motivo se modifique el contenido del formato exigido por la Entidad.**

**2.2.17. ACREDITACIÓN DE LA SITUACIÓN MILITAR** – Sólo en caso de presentarse como persona natural.

Debe la persona natural acreditar la situación militar en el presente proceso por tratarse de contrato de prestación de servicios de acuerdo a lo establecido en la Ley 1861 de 2017 artículo 42.

NOTA: Si la oferta es presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros debe presentar de manera independiente la certificación solicitada en el presente numeral.

**2.2.18. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACIÓN AL SG-SST:** El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, certificación actualizada con vigencia 2022 de la implementación del SG-SST firmada por el representante legal, o certificado de ARL, y/o de la persona responsable del SG-SST con licencia vigente en SST – la cual también deberá ser aportada (para este caso); manifestando el **cumplimiento de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 del 2019**, el cual podrá ser verificado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista.

Para el caso de proponente plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito.

**Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente:**

- ✓ Número de trabajadores.
- ✓ Nivel de Riesgo de la empresa.
- ✓ Porcentaje de cumplimiento de acuerdo a la última autoevaluación presentada (2022) de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser menor al 60% con valoración crítica).

**2.2.19. ACREDITACION DE REQUISITOS CONFORME LO DISPUESTO EN LA LEY 2046 DE 2020 POR LA CUAL SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS:** Podrán participar los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, en cumplimiento de lo dispuesto por la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, o en el evento de que el proponente pretenda contratar vinculando pequeños productores o en su defecto el oferente acredite la calidad de productor agropecuario deberá aportar la siguiente documentación:

- **CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA.**
- **AUTORIZACION PARA PRESENTAR LA PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO.**
- **CERTIFICACION DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL**
- **CLASIFICACIÓN EN EL RUT (Registro Único Tributario):** El oferente que tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la agricultura campesina familiar comunitaria y/o sus organizaciones deberá acreditar esta condición a través del Registro Único Tributario – RUT, en el que se evidencia el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.
- **REGISTRO GENERAL DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA FAMILIAR Y COMUNITARIA INDIVIDUALES Y ORGANIZACIONES:** El oferente deberá crear un registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria individuales y/o de organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.
- **PROMESA CONTRATO DE PROVEEDURÍA:** El oferente deberá allegar la copia de la promesa de contrato celebrado con los pequeños productores y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del producto agropecuario que se requiere cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor ,fecha y lugar de la entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. (Aplica cuando el oferente es un tercero).

**CONTRATO ARRENDAMIENTO:** Para acreditar la calidad de productor agropecuario local / nacional, el oferente deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permitan demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la Vereda, el Municipio, el Departamento o la región de ubicación dónde se encuentra el sistema de producción del poder de los productos agropecuarios.

## **2.3. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES**

### **2.3.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:**

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

- ✓ Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato con acta de recibo a satisfacción y acta de liquidación.  
Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:
  - Objeto del contrato.
  - Valor.
  - Nombre o razón social del contratista
  - Nombre o razón social del contratante
  - Fecha de iniciación y terminación del contrato.
- ✓ Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante.

La experiencia técnica habilitante del proponente debe ser acreditada con contratos ejecutados y reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes RUP vigente y en firme relacionados

con el objeto a contratar por un **valor igual o superior al 50% del presupuesto oficial**, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios de alguno, algunos o todos los siguientes códigos hasta el tercer nivel:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	40	72	00	Tubérculos
E	50	40	72	01	Arracacha
E	50	40	17	00	Aguacate
E	50	40	18	47	Habichuela
E	50	40	19	00	Remolacha
E	50	40	23	00	Repollo
E	50	40	25	00	Zanahoria
E	50	40	38	00	Ajo
E	50	40	53	00	Cebollas
E	50	40	41	06	Cilantro
E	50	40	41	25	Tomillo
E	50	40	46	00	Lechugas
E	50	40	56	00	Pimientos
E	50	40	57	06	Papa amarilla
E	50	40	62	01	Espinaca
E	50	40	65	00	Tomates
E	50	40	67	00	Ahuyamas
E	50	40	70	70	Yuca
E	50	30	17	00	Bananos
E	50	30	41	00	Limonos
E	50	30	44	00	Mandarina
E	50	30	46	00	Melón
E	50	30	50	00	Naranja
E	50	30	51	00	Papaya
E	50	30	70	24	Pepinos
E	50	30	70	25	Plátano
E	50	30	56	00	Piña
E	50	30	67	01	Fresa
E	50	44	69	07	Alverja verde desgranada

#### **ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE PROPONENTE PLURAL - CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL**

La experiencia del oferente plural (unión temporal o consorcio o promesa de sociedad futura) corresponde a la aportada por un integrante o a la suma de la experiencia que acredite cada integrante del proponente plural con contratos ejecutados y reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes RUP vigente y en firme, relacionados con el objeto a contratar; en todo caso la cuantía de la experiencia del proponente plural debe ser **por un valor igual o superior al 50% del presupuesto oficial**, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC de alguno, algunos o todos de los códigos hasta el tercer nivel relacionados anteriormente.

En caso que un proponente acredite experiencia en un contrato como integrante plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

**2.3.2. FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** El representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente la propuesta según sea el caso, debe suscribir el **formulario de especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento** que contendrá las fichas técnicas; ello como aceptación de cumplimiento de las

especificaciones técnicas mínimas exigidas a entregar, con lo cual se compromete a cumplir y mantener las especificaciones establecidas por la Entidad, durante la ejecución del contrato.

**Nota:** Las especificaciones técnicas descritas en el presente proceso SON DE CARÁCTER OBLIGATORIO, por lo tanto, será causal de rechazo, el NO ofrecimiento de alguna de ellas. (NO MODIFICAR, NO ADICIONAR Y NO SUPRIMIR) en el anexo correspondiente el cual debe estar firmado por el proponente.

**2.3.3. OBLIGACIONES CONTRACTUALES:** El representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente la propuesta según sea el caso, debe leer y suscribir el documento de **obligaciones del contratista** y anexarlo junto con la propuesta. Con la firma de este documento, el oferente se entiende enterado de las obligaciones que debe cumplir durante la vigencia del contrato.

**2.3.4. CERTIFICACIÓN TIEMPO DE RESPUESTA:** El contratista deberá allegar certificación suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, en el cual manifieste estar en la capacidad de responder a las entregas de los productos hasta con plazo máximo de 48 horas una vez enviado el pedido, en razón a que por la naturaleza y el cumplimiento de la misión de la Entidad, se pueden presentar imprevistos que requieren ser atendidos para no entorpecer la logística de las diferentes unidades militares que se abastecen por medio de esta Regional.

**2.3.5. RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** En cumplimiento de la Resolución 2674 del 2013, CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos, se requiere que: El oferente presente certificación médica no mayor a doce meses de expedición del personal involucrado en el área de proceso y/o distribución, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos (artículo 11).

**a)** En el caso del Productor o Fabricante, la certificación médica a aportar será la del personal involucrado en el área de producción y/o distribución de la empresa (mínimo TRES (3) OPERARIOS).

**b)** En el caso de Comercializador o Distribuidor, la certificación médica es la del personal involucrado en el área de producción y/o distribución de la o las empresas a las cuales le van a comprar el producto ofertado y la del personal que labora en la planta comercializadora o distribuidora (mínimo TRES (3) OPERARIOS).

**NOTA 1:** Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito, teniendo en cuenta que las empresas consorciadas deben ser compatibles en experiencia y operación para garantizar la idoneidad de las mismas para dar cumplimiento al objeto contractual y dado que el requisito es concordante con la normatividad sanitaria es necesario contar con que los consorciadas tengan la capacidad de responder ante la entidad.

**2.3.6. ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA:** El oferente debe presentar acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente Municipal, Departamental, Distrital o Ente Nacional con concepto FAVORABLE Y/O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Las actas de Inspección Sanitarias, deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de la propuesta con un tiempo no superior a un año de expedición.

**NOTA:** En caso de que el oferente no haya recibido visita de inspección sanitaria durante los 12 meses siguientes a la fecha de su última certificación, éste deberá aportar copia del radicado que acredite que realizó la solicitud de visita de inspección sanitaria ante el ente Municipal, Departamental, Distrital o Nacional (según corresponda), antes de la fecha de cierre del proceso.

**VIGENCIA ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA:** El oferente debe aportar con su propuesta certificado debidamente firmado en el cual se compromete a mantener VIGENTE durante la ejecución del contrato el ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA del o los establecimientos de comercio y de los vehículos.

**2.3.7. PUNTO DE ACOPIO:** El proponente deberá contar como mínimo con un centro de Acopio propio o alquilado ubicado en la jurisdicción de la regional Tolima Grande; dicha jurisdicción comprende los departamentos de Tolima, Huila y Cundinamarca, y el Distrito Capital (Bogotá), así como los puntos de entrega relacionados en el “LUGAR DE ENTREGA” (página 26 del presente documento). Los Centros de Acopio deberán contar con su respectiva acta de inspección sanitaria con concepto favorable o favorable con requerimientos siempre y cuando la misma no afecte la inocuidad de los alimentos, expedida por el Ente Municipal, Departamental, Distrital o Nacional, (misma que no deberá ser superior a un año de expedición).

La oferta deberá allegarse con los documentos anteriormente citados, así:

- En caso de ser arrendatario deberá presentar copia del contrato de arrendamiento el cual deberá tener una antigüedad mínima de seis (06) meses al cierre del proceso y una vigencia mínimo por dos (02) meses más al plazo de ejecución del futuro contrato; debe presentar certificado de libertad y tradición con expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la presentación de la oferta, en el que se demuestre que el arrendador es el propietario del inmueble. En caso de que el arrendador no sea el propietario del inmueble se deberá aportar documento que acredite su tenencia o posesión (del arrendador) sobre el inmueble.
- En caso de ser propietario deberá presentar el certificado de libertad y tradición a nombre del oferente, con una expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la presentación de la oferta.

NOTA 1: La entidad a través del evaluador técnico, se reserva la facultad de efectuar visita de inspección para validar la información acreditada, por lo tanto, el oferente deberá allegar con el presente requisito **REGISTRO FOTOGRÁFICO del punto de acopio acreditado para el cumplimiento del mismo.**

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin el procesamiento, elaboración, empaque o transporte de alimentos.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares a través de la jurisdicción de la regional Tolima Grande tiene la responsabilidad de alimentar un promedio de 9.000 hombres diariamente, los cuales se encuentran distribuidos en los departamentos de Cundinamarca, Huila y Tolima, a quienes se les debe garantizar la satisfacción de sus necesidades alimenticias y nutricionales; en cumplimiento de los diferentes contratos interadministrativos suscritos a la fecha. Por ende, la Entidad debe planear la forma en la cual se dará alcance a todas las necesidades descritas por los profesionales y técnicos encargados de CATERING (abastecimiento); previendo que dentro de la normal operación de las Fuerzas Militares se generan movimientos de tropa los cuales suelen presentar aumentos y disminución en los partes de personal atendidos por la entidad; por lo tanto, estas fluctuaciones deben ser mitigadas logísticamente y la forma que la Entidad tiene que mitigar estos riesgos es requiriendo que sus contratistas o proveedores cuenten con los respectivos centros de acopio para los productos del objeto contractual dando cumplimiento a los principios de la planeación de la contratación estatal.

**2.3.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE:** El proponente deberá allegar listado de TRES (03) VEHÍCULOS de transporte, relacionando si son propios o arrendados los cuales serán utilizados para la ejecución del proceso contractual, para este requerimiento debe allegar:

- EL ACTA O CERTIFICACIÓN expedida por el ente territorial, municipal, departamental, distrital o nacional (INVIMA) según sea el caso, a los vehículos transportadores con concepto favorable y/o favorable condicionado, siempre y cuando las mismas no afecten la inocuidad del producto, el acta o certificación NO PODRÁ TENER FECHA DE EXPEDICIÓN MAYOR A UN AÑO, respecto de la fecha de cierre del proceso.
- Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos de cualquier mes de la vigencia 2022.
- Licencia de tránsito, SOAT, revisión técnico-mecánica, todos ellos vigentes.

**2.3.9. PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL (PESV):** Para el cumplimiento del requisito debe adjuntar: Documento debidamente firmado donde el proponente certifique el cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad vial, según la Ley 1503 de 2011 artículo 12, Resolución 1565 de 2014 y sus respectivos pilares:

- Fortalecimiento en la gestión institucional
- Comportamiento humano
- Vehículos seguros
- Infraestructura seguro
- Atención víctimas
- Valores agregados o innovaciones

**NOTA:** Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del presente requisito, en cumplimiento a la Resolución 1565 de 2014.

**2.3.10. CUMPLIMIENTO SST:** El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente que podrá ser auditado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista, dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente:

- Número de Trabajadores
- Nivel de Riesgo de la empresa.
- Porcentaje de cumplimiento de los Estándares mínimos en SST actualizada (donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE).

Para la validación de este requisito adicional a la certificación anterior, el oferente deberá adjuntar la siguiente documentación, según el número de trabajadores y el Nivel de Riesgo de la empresa:

**Resolución 0312/2019:**

NUMERO DE TRABAJADORES	NIVEL DE RIESGO				
	I	II	III	IV	V
0 - 10 TRABAJADORES	<b>Documentos Persona</b> 1. Certificación de Título Técnico (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 1 año de experiencia en la implementación del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 horas de capacitación virtual en SST.  <b>Documentos Proponente</b> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante ARL con máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estándares Mínimos en SST.			<b>Documentos Persona</b> 1. Certificación de Título Profesional (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 horas de capacitación virtual en SST.	
11 - 50 TRABAJADORES	<b>Documentos Persona</b> 1. Certificación de Título Tecnólogo (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 2 año de experiencia en la implementación del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 horas de capacitación virtual en SST.  <b>Documentos Proponente</b> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante ARL con máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estándares Mínimos en SST.			<b>Documentos Proponente</b> 1. Certificado de Afiliación del proponente ante ARL con máximo un mes de expedición. 2. Evaluación de Estándares Mínimos en SST.	
MAS DE 50 TRABAJADORES	<b>Documentos Persona</b> 1. Certificación de Título Profesional (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 horas de capacitación virtual en SST.  <b>Documentos Proponente</b> 4. Certificado de Afiliación del proponente ante ARL con máximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estándares Mínimos en SST.				

**NOTA:** Todo trabajador que ingrese a las unidades de negocio de la Entidad debe portar el certificado de afiliación a la ARL.

**2.3.11. ACCESIBILIDAD Y LOGÍSTICA:** Certificación de Accesibilidad y Logística para la entrega de los productos, suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, con la cual garantiza el cumplimiento de los abastecimientos a las unidades militares de los productos objeto del presente proceso y las solicitudes extra que pudieran presentarse por parte de los catering ubicados en las diferentes unidades Militares sin afectar la operación de cada catering. Así mismo, debe certificar que se encuentra en condiciones de atender cualquier requerimiento sin importar la cantidad, a cualquiera de las unidades militares.

**2.3.12. PLAN DE SANEAMIENTO:** El oferente deberá implementar cada uno de los programas del plan de saneamiento básico y realizar las capacitaciones necesarias al personal y así obtener resultados fructíferos. La calidad de los alimentos desde su producción, comercialización, preparación y consumo siempre será un tema de salud pública y de interés para todos, por ello, sea proponente singular o plural cada uno deberá acreditar lo siguiente:

- **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses, que acrediten la ejecución del programa, anexando las fichas técnicas de los productos utilizados donde incluyan forma de uso, agentes, sustancias, concentraciones, y tiempos de contacto.
- **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS:** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses; que acrediten la ejecución del programa, además allegar certificación del destino final de los residuos del último mes, expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial de jurisdicción.
- **PROGRAMA ANUAL DE CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE ROEDORES:** Programa y registros de cualquiera de los últimos seis meses; que acrediten la ejecución del programa.

Certificación de fumigación de los últimos seis meses, mes a mes, la cual deberá ser expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial competente (anexar el acta del ente competente expedida a la empresa de fumigación); junto con vínculo comercial vigente.

## 2.4 CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

Para poder limitar la convocatoria a MiPymes, la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE aplicará lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, que modificó los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 Y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones”, que en su tenor literal disponen:

**“Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a MiPymes.** Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las MiPymes colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurren los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
2. Se hayan recibido solicitudes de por lo **menos dos (2) MiPymes** colombianas para limitar la convocatoria a MiPymes colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos

un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPymes, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

**Parágrafo.** Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de MiPymes, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo”.

**“Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales.** De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a MiPymes colombianas que tengan domicilio en los Departamentos o Municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada MiPymes deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo”

**“Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas.** La MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen

**Parágrafo 1.** En todo caso, las MiPymes también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

**Parágrafo 2.** Para efectos de la limitación a MiPymes, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

**Parágrafo 3.** En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de MiPymes o de proponentes plurales integrados únicamente por MiPymes.

**Parágrafo 4.** Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas”.

### CAPITULO No. 3

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

##### **3.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA**

El formulario No 2, **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO** debe ser firmado por el oferente o representante legal como aceptación de cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas exigidas a entregar, con lo cual se compromete a cumplir y mantener las especificaciones establecidas por la Entidad, durante la ejecución del contrato.

##### **3.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN ECONÓMICA**

Se procederá a la apertura de la “**PROPUESTA ECONOMICA**” (FORMULARIO No. 03), la cual debe ser diligenciada en su totalidad por el proponente, y se establecerá un orden de elegibilidad en cuanto, a los precios ofertados, de conformidad con los siguientes pasos:

**Paso 1:** Se realizará la evaluación económica de todas las propuestas para determinar cuál corresponde a la de menor valor.

**Paso 2:** Se verificarán las operaciones aritméticas del contenido de las propuestas en lo correspondiente a precios; si presenta errores aritméticos, se corregirán, en todo caso no podrá superar el presupuesto oficial. El valor corregido se tendrá en cuenta tanto para la evaluación como para la adjudicación.

**Paso 3:** En el evento que el oferente ofrezca mayores bienes y/o servicios requeridos en la invitación pública, para la evaluación económica y adjudicación solo se tendrán en cuenta las cantidades exigidas.

**Paso 4:** El valor de la oferta no podrá superar los valores unitarios establecidos en el estudio previo. En todo caso la adjudicación será hasta por el valor total del presupuesto oficial.

**Paso 5:** Se aceptará oferta al Proponente que presente la propuesta con el menor precio en la lista una vez verificado el cumplimiento de los requisitos habilitantes.

**Oferta con valor artificialmente bajo.** Cuando el comité evaluador considere que una propuesta es artificialmente baja, la Entidad, adelantará el procedimiento establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, que consagra: “Artículo 2.2.1.1.2.2.4. **Oferta con valor artificialmente bajo.** Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.6.1 del presente Decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas”.

Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

En el evento de no discriminar el IVA y que el valor de los bienes y servicios ofrecidos causen dicho impuesto, La ALFM lo considerará incluido en el valor de la oferta o en el evento de discriminar el IVA y no causen dicho impuesto, éste no será tenido en cuenta.

Para el análisis del precio se confrontará la relación entre los precios unitarios y los totales por medio de las cuatro operaciones aritméticas básicas. En caso de encontrarse diferencia, la ALFM realizará las respectivas correcciones.

En caso de diferencia de precios en diferentes partes de la propuesta, primará para todos los efectos, los que figuren en el formato “propuesta económica”.

Todos los costos asociados a la preparación y presentación de la propuesta estarán a cargo del Proponente y la ALFM, en ningún caso, será responsable de los mismos.

Los errores en que incurra el proponente al diligenciar y/o presentar el contenido del enunciado de cada uno de los ítems (descripción), serán de su exclusiva responsabilidad, debiendo asumir para todos los efectos que el contenido es el enunciado por la entidad en el presupuesto oficial en PDF, por lo tanto, así lo tendrá en cuenta la entidad para todos los efectos de evaluación y exigencias en la ejecución y posterior liquidación.

**Notas a tener en cuenta al momento de diligenciar el formulario propuesta económica:**

**Nota 1:** La propuesta económica debe ser presentada en WORD o PDF o en hoja electrónica (programa Excel, sin celdas o fórmulas ocultas y el valor total aproximado al entero) **debidamente firmada**, se debe ofertar el precio unitario del servicio a contratar el cual debe estar acorde a los precios del mercado incluido IVA. **En todo caso el valor total de la propuesta económica no debe superar el valor total promedio establecido en el estudio de mercado total, ni el de cada ítem a ofertar.**

**Nota 2:** Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA tiene la obligación de mantener los precios ofertados, dado no serán objeto de reajuste. Se debe tener en cuenta que los valores unitarios y descripción de los servicios no pueden variar en el momento de la facturación y se debe facturar el servicio objeto del contrato.

**Nota 3:** Los servicios serán solicitados únicamente por el supervisor del contrato, de acuerdo al cronograma establecido por la Entidad.

**Nota 4:** En el evento que se requieran servicios relacionados con el objeto a contratar, que no estén incluidos en el estudio de mercado o lugares de ejecución, el supervisor podrá requerir al contratista el servicio siempre que el contratista este en la capacidad de prestarlo, para lo cual, el contratista debe presentar cotización y el supervisor verificará que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que ejecuten los servicios objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la Entidad procederá a solicitar la prestación de los servicios requeridos con la respectiva autorización del Ordenador del Gasto y previa modificación del contrato.

**Nota 5:** La adjudicación y contratación del presente proceso se realizará por el valor total del presupuesto oficial asignado.

**Nota 6:** Este formulario, determinará el valor total de la oferta y **servirá para la comparación y calificación de las propuestas.**

**Nota 7:** Todos los precios unitarios que sean ofertados deben ser aproximados al entero ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016, de llegarse a presentar esta situación el comité económico evaluador realizará los ajustes y aproximaciones al entero antes de la adjudicación.

**Nota 8:** Los proponentes son responsables de informarse e incluir en su propuesta toda tasa, retribución, impuesto o gravamen que corresponda y/o del cual sea responsable y, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos.

**ANEXO No. 1**  
**DATOS DEL PROCESO**

<b>1.1. Unidad Ejecutora</b>	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE																																																																																																																																																																																				
<b>1.2. Ordenador del gasto</b>	Para todos los efectos previstos en la invitación pública, será ordenador del gasto el director de la Regional Tolima Grande de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, o quien haga sus veces.																																																																																																																																																																																				
<b>1.3. Identificación del proceso</b>	Proceso de selección <b>MC-015-006-2023</b>																																																																																																																																																																																				
<b>1.4. Presupuesto Oficial</b>	El presupuesto oficial para la presente contratación es por la suma de SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$65.000.000) M/cte. incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).																																																																																																																																																																																				
<b>1.5. Apropiación presupuestal</b>	La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. <b>1223 del 11 de Enero de 2023</b>																																																																																																																																																																																				
<b>1.6. Clasificación de Bienes y Servicios UNSPSC</b>	El servicio objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:																																																																																																																																																																																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo</th> <th>Segmento</th> <th>Familia</th> <th>Clase</th> <th>Producto</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>72</td><td>00</td><td>Tubérculos</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>72</td><td>01</td><td>Arracacha</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>17</td><td>00</td><td>Aguacate</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>18</td><td>47</td><td>Habichuela</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>19</td><td>00</td><td>Remolacha</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>23</td><td>00</td><td>Repollo</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>25</td><td>00</td><td>Zanahoria</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>38</td><td>00</td><td>Ajo</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>53</td><td>00</td><td>Cebollas</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>41</td><td>06</td><td>Cilantro</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>41</td><td>25</td><td>Tomillo</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>46</td><td>00</td><td>Lechugas</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>56</td><td>00</td><td>Pimientos</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>57</td><td>06</td><td>Papa amarilla</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>62</td><td>01</td><td>Espinaca</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>65</td><td>00</td><td>Tomates</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>67</td><td>00</td><td>Ahuyamas</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>40</td><td>70</td><td>70</td><td>Yuca</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>17</td><td>00</td><td>Bananos</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>41</td><td>00</td><td>Limonos</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>44</td><td>00</td><td>Mandarina</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>46</td><td>00</td><td>Melón</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>50</td><td>00</td><td>Naranja</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>51</td><td>00</td><td>Papaya</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>70</td><td>24</td><td>Pepinos</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>70</td><td>25</td><td>Plátano</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>56</td><td>00</td><td>Piña</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>30</td><td>67</td><td>01</td><td>Fresa</td></tr> <tr><td>E</td><td>50</td><td>44</td><td>69</td><td>07</td><td>Alverja verde desgranada</td></tr> </tbody> </table>	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre	E	50	40	72	00	Tubérculos	E	50	40	72	01	Arracacha	E	50	40	17	00	Aguacate	E	50	40	18	47	Habichuela	E	50	40	19	00	Remolacha	E	50	40	23	00	Repollo	E	50	40	25	00	Zanahoria	E	50	40	38	00	Ajo	E	50	40	53	00	Cebollas	E	50	40	41	06	Cilantro	E	50	40	41	25	Tomillo	E	50	40	46	00	Lechugas	E	50	40	56	00	Pimientos	E	50	40	57	06	Papa amarilla	E	50	40	62	01	Espinaca	E	50	40	65	00	Tomates	E	50	40	67	00	Ahuyamas	E	50	40	70	70	Yuca	E	50	30	17	00	Bananos	E	50	30	41	00	Limonos	E	50	30	44	00	Mandarina	E	50	30	46	00	Melón	E	50	30	50	00	Naranja	E	50	30	51	00	Papaya	E	50	30	70	24	Pepinos	E	50	30	70	25	Plátano	E	50	30	56	00	Piña	E	50	30	67	01	Fresa	E	50	44	69	07	Alverja verde desgranada
	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre																																																																																																																																																																															
	E	50	40	72	00	Tubérculos																																																																																																																																																																															
	E	50	40	72	01	Arracacha																																																																																																																																																																															
	E	50	40	17	00	Aguacate																																																																																																																																																																															
	E	50	40	18	47	Habichuela																																																																																																																																																																															
	E	50	40	19	00	Remolacha																																																																																																																																																																															
	E	50	40	23	00	Repollo																																																																																																																																																																															
	E	50	40	25	00	Zanahoria																																																																																																																																																																															
	E	50	40	38	00	Ajo																																																																																																																																																																															
	E	50	40	53	00	Cebollas																																																																																																																																																																															
	E	50	40	41	06	Cilantro																																																																																																																																																																															
	E	50	40	41	25	Tomillo																																																																																																																																																																															
	E	50	40	46	00	Lechugas																																																																																																																																																																															
	E	50	40	56	00	Pimientos																																																																																																																																																																															
	E	50	40	57	06	Papa amarilla																																																																																																																																																																															
	E	50	40	62	01	Espinaca																																																																																																																																																																															
	E	50	40	65	00	Tomates																																																																																																																																																																															
	E	50	40	67	00	Ahuyamas																																																																																																																																																																															
	E	50	40	70	70	Yuca																																																																																																																																																																															
	E	50	30	17	00	Bananos																																																																																																																																																																															
	E	50	30	41	00	Limonos																																																																																																																																																																															
	E	50	30	44	00	Mandarina																																																																																																																																																																															
	E	50	30	46	00	Melón																																																																																																																																																																															
	E	50	30	50	00	Naranja																																																																																																																																																																															
	E	50	30	51	00	Papaya																																																																																																																																																																															
E	50	30	70	24	Pepinos																																																																																																																																																																																
E	50	30	70	25	Plátano																																																																																																																																																																																
E	50	30	56	00	Piña																																																																																																																																																																																
E	50	30	67	01	Fresa																																																																																																																																																																																
E	50	44	69	07	Alverja verde desgranada																																																																																																																																																																																
<b>1.7. Lugar y Fecha de Apertura</b>	Lugar: Plataforma transaccional SECOP II Fecha: <b>13 de Enero de 2023</b>																																																																																																																																																																																				
<b>1.8. Fecha y hora límite para solicitar aclaraciones</b>	Los interesados podrán solicitar por escrito cualquier aclaración al contenido de la invitación pública, hasta día <b>16 de Enero de 2023 hasta las 18:00 horas</b> . La Agencia Logística de las Fuerzas Militares responderá todas y cada una de las aclaraciones solicitadas a través de SECOP II																																																																																																																																																																																				

<p><b>1.9. Plazo para manifestación de interés de limitar la convocatoria a MiPymes</b></p>	<p>Lugar: Plataforma transaccional SECOP II                  Fecha: <b>16 de Enero de 2023</b>                  Hora: 18:00 horas</p>
<p><b>1.10. Respuesta a las observaciones a la invitación y publicación de aviso de LIMITACIÓN o NO a MIPYMES</b></p>	<p>Lugar: Plataforma transaccional SECOP II                  Fecha: <b>17 de Enero de 2023</b>                  Hora: 11:00 horas</p>
<p><b>1.11. Plazo para expedir ADENDAS</b></p>	<p>Fecha: <b>17 de Enero de 2023</b>                  Hora: 12:00 del medio día.</p>
<p><b>1.12. Lugar, Fecha y Hora de Cierre.</b></p>	<p>Lugar: Plataforma transaccional SECOP II  <b>Fecha: 18 de Enero de 2023</b>  <b>Hora: 12:00 del medio día</b></p>
<p><b>1.13. Validez mínima de la oferta</b></p>	<p>Las ofertas deben tener el término de validez igual al plazo de ejecución establecido para el presente proceso de selección según lo señalado en este Cronograma, en el numeral 1.16 Plazo de ejecución.</p>
<p><b>1.11 Plazo para la Verificación y Evaluación de las Propuestas:</b></p>	<p>La verificación de los requisitos habilitantes y evaluación de las propuestas se efectuará hasta el día <b>19 de Enero de 2023 a las 18.00 horas</b></p>
<p><b>1.12 Traslado del informe de evaluación.</b></p>	<p>Los oferentes contarán con un plazo de un (1) día hábil para presentar las observaciones al informe de evaluación hasta las 18:00 horas del día <b>20 de Enero de 2023</b></p>
<p><b>1.13 Forma de adjudicar</b></p>	<p>La adjudicación del presente proceso se efectuará de <b>FORMA TOTAL POR EL VALOR DEL PRESUPUESTO OFICIAL.</b></p>
<p><b>1.14 Plazo para la adjudicación</b></p>	<p>Siempre y cuando no se presenten observaciones al Informe de evaluación, la aceptación de oferta se realizará el día <b>23 de Enero de 2023</b></p>
<p><b>1.15 Plazo para el cumplimiento de los requisitos de Legalización del contrato.</b></p>	<p>Dentro de los dos (02) días hábiles siguientes a la suscripción de la carta de aceptación de la oferta, el contratista debe entregar en la oficina de Contratos de la Regional Tolima Grande de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares los siguientes documentos:                  Garantías de acuerdo a lo indicado en la presente invitación. EN ESTE PUNTO DEBE TENERSE EN CUENTA QUE CUANDO SE ADJUDIQUE LA CONVOCATORIA se debe presentar la garantía donde debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas, cláusula penal pecuniaria convenida y el clausulado de la garantía del contrato de prestación de servicios. La garantía deberá ser aprobada.</p>
<p><b>1.16 Plazo de Ejecución</b></p>	<p>El bien y/o servicio objeto del presente estudio, debe entregarse desde la fecha de perfeccionamiento y legalización de la aceptación de oferta hasta el día <b>treinta (30) de Enero de 2023.</b></p>
<p><b>1.17 Lugar de</b></p>	<p>La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las Unidades de Negocio</p>

Entrega	administrados por la Regional Tolima Grande en los siguientes lugares:				
	ITEM	UNIDAD MILITAR		CIUDAD	
<p><b>1.18 Forma de pago</b></p>	1	BASEN	Batallón de Apoyo y Servicios para el Entrenamiento Nacional	Tolemaida	
	2	CENAE	BICOL	Batallón de Infantería Aerotransportado No 28 Colombia	Tolemaida
	3		ESLAN	Escuela de Lanceros	Tolemaida
	4		EMSUB	Escuela Militar de Suboficiales Sargento Inocencio Chinca	Tolemaida
	5		FUDRA 1	Fuerza de Despliegue Rápido No 1	Tolemaida
	6		ESPRO	ESPRO	Escuela de Soldados Profesionales
	7	DECIMO TERCERA BRIGADA	BISUM	Batallón de Infantería N. 39 Sumapaz	Fusagasugá-Cundinamarca
	8	FUERZA AEREA	CACOM - 4	Comando Aéreo de Combate No 4	Melgar-Tolima
	9		CACOM - 1	Comando Aéreo de Combate No 1	Puerto Salgar
	10	BR-6	BASPC-06	Batallón A.S.P.C. No. 6 Francisco Antonio Zea	Ibagué - Tolima
	11		BICAI	Batallón de Infantería de Montaña No 17 GR José Domingo Caicedo	Chaparral-Tolima
	12		BIPAT	Batallón de Infantería No 16 Patriotas	Honda-Tolima
	13	BR-9	BASPC No. 9	Batallón de ASPC No. 9 Cacica Gaitana	Neiva - Huila
	14		BIMAG	Batallón de Infantería No. 27 Magdalena	Pitalito - Huila
	15		BIPIG	Batallón de Infantería No. 26 Cacique Pigoanza	Garzón - Huila
	16		BITER - 9	Batallón de Instrucción y Entrenamiento No.9	La Plata – Huila
	17	CADS	Centro de Abastecimiento, Distribución y Servicio		Neiva-Huila
	18				Girardot-Cundinamarca

**NOTA:** El futuro contratista debe ajustarse y cumplir los protocolos de seguridad que se hagan exigibles para el ingreso a las distintas unidades militares; igualmente debe coordinar con el **supervisor** las fechas y horas en las que se llevarán a cabo las actividades y/o entrega de bienes, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de las mismas.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande pagará el valor del contrato de FORMA PARCIAL, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la radicación de los documentos para pago en las instalaciones de la Agencia Logística FF. MM. Regional Tolima Grande, para lo cual deberá anexarse la siguiente documentación:

- Alta de la unidad de Negocio.
- Acta de recibo a satisfacción por entregas parciales del objeto contractual debidamente firmada por el administrador de la unidad de negocio, Supervisor del contrato y del CONTRATISTA, donde constará la

	<p>conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos; en caso de que el Contratista no asista a la entrega de los bienes la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega de los bienes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.</li><li>▪ Certificado y planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), de conformidad con la normatividad vigente y certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto Contractual. De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003.</li><li>▪ El oferente ganador deberá realizar el proceso de registro en la plataforma tecnológica OLIMPIA IT S.A.S, habilitarse como facturador electrónico en el sistema informático de la DIAN, de acuerdo a la circular externa No. 016 del 9 de marzo de 2021 emitida por SIIF NACION, además de subir la facturación correspondiente, en caso de no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, estos podrán remitirla factura al buzón indicado” para tal fin que el proveedor debe hacer el envío manual( enviar correo electrónico ) de las facturas que presentan novedades, así :</li></ul> <p>1– Dirección electrónica a la cual deben dirigir el correo <a href="mailto:siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co">siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co</a></p> <p>2- El asunto del correo debe contener: el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura; datos del contrato; y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según corresponda</p> <p><b>Ejemplo:</b> 15-20-00-012;015-003-2023;luz.reyes@agencialogistica.gov.co</p> <p>NOTA: Recuerde: En el asunto del correo NO debe incluir los símbolos #\$(esto aplica únicamente para el cuerpo de la factura), ni debe dejar espacios al inicio o final del texto.</p> <p>3- Los documentos adjuntos deben ser: Documento Zip (PDF, XML), Verifique que el documento XML y representación gráfica sean lo único que está en el documento ZIP desde el archivo raíz, no debe estar contenido en una carpeta.</p> <p>Nota: ÚNICAMENTE se acepta el formato de documento .ZIP (no otros como .RAR, .RAR4, entre otros).</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informe de supervisión</li> </ul> <p><b>Nota 1: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES:</b> La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar y/o descuentos a que haya lugar.</p> <p><b>Nota 2:</b> Las facturas que se presenten ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande con ocasión de la ejecución del contrato, <b>NO SE PODRÁN ENDOSAR</b>, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del contrato.</p> <p><b>Nota 3:</b> El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).</p> <p><b>Nota 4:</b> A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deben realizar cruce de cuentas con el supervisor apoyado con el área de tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande.</p> <p><b>Nota 5:</b> Toda Factura por entrega de bienes que realice a la Entidad, debe incluir la identificación del número de contrato.</p> <p><b>Nota 6:</b> La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.</p>
<b>1.19 Moneda</b>	La oferta debe ser presentada en PESOS COLOMBIANOS.

ESPACIO  
EN  
BLANCO

## **ANEXO No. 2** **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

- Ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales, proveyendo a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato, cumpliendo cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato.
- El contratista debe asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, asimismo restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad, o cuando se realicen modificaciones, adiciones o prórrogas. La Agencia Logística Regional Tolima Grande podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del Contratista.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del contrato. En caso de que el Contratista no asista a la entrega del bien la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega del bien.
- Cancelar sus obligaciones en seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y aportes parafiscales como cotizante y del personal que realice actividades de ejecución del contrato.
- El contratista No debe ofrecer pagos, halagos o dádivas a los funcionarios de la ALFM en ningún momento.
- Cumplir con las obligaciones laborales del personal a su cargo, y encontrarse al día en el pago con sus proveedores.
- El contratista asume los costos de transporte y demás ocasionados durante la ejecución del contrato.
- Entregar con la mayor diligencia y cuidado los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, cumpliendo con la ejecución del contrato en el lugar, (el personal y vehículos dispuestos para la ejecución del contrato deben cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para el ingreso a las unidades de negocio) fecha y horas establecidas por la Entidad.
- Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.
- Entregar productos frescos para evitar posibles intoxicaciones o enfermedades alimentarias y Adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.
- El embalaje del producto y el producto mismo deberá estar acorde a la ficha técnica.
- Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto.
- Garantizar la entrega de los productos en las unidades de negocio indicadas sin importar el estado de la vía de acceso (terrestre); cada vehículo que ofrezca el contratista, debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Transito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.

- Radicar facturas cada vez que realice entregas de producto, cumpliendo con la fecha de radicación de las mismas, los requisitos legales y los establecidos por la Entidad.
- Facilitar la verificación de calidad y cumplimiento de fichas técnicas de los productos entregados, al supervisor del contrato o al funcionario delegado por el ordenador del gasto de la Agencia Logística Regional Tolima Grande.
- El contratista debe realizar al finalizar el mes cruce de cuentas con el supervisor apoyado con el área de tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande.
- El contratista debe llevar control sobre la ejecución presupuestal del contrato ya que de llegar a suministrar productos que excedan el valor del contrato, la Agencia Logística Regional Tolima Grande **NO CANCELARÁ DICHS VALORES.**
- Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, tales como aprobación del contrato, cargue de pólizas y cargue de facturas.
- El CONTRATISTA, se obliga a pagar todos los impuestos, tasas y similares que estén a su cargo y se deriven de la ejecución del presente contrato, de conformidad con la Ley que le sean imputables, por lo tanto, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos. En tal sentido el contratista debe cumplir con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y no cobrar valores adicionales.
- El contratista se obliga a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el presente contrato, los asuntos técnicos e instalaciones de las Fuerzas Militares conocidos por el contratista durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo.
- Estudiar y conocer el contenido total del estudio y documentos previos, aviso de convocatoria, proyecto de pliego y pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos a fin de dar cumplimiento con el objeto del proceso.
- Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que ejecute el cumplimiento del objeto contractual.
- Responsabilidad de Contratista (Persona Jurídica): A) Tener implementado un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. B) Asegurar las competencias de sus trabajadores en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. C) Cumplir las políticas, reglamentos, programas y estándares en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización.
- Responsabilidad de Contratistas (persona Natural): A) Cumplir las políticas, reglamentos y programas en Seguridad y Salud en el Trabajo aprobados por la Organización. B) Procurar el cuidado integral de su salud. C) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada. D) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. E) Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, el Comité Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o la Administradora de Riesgos Laborales. F) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. G) Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. H) Practicarse un examen pre-ocupacional y allegar el certificado respectivo al contratante. El costo de los exámenes pre-ocupacionales será asumido por el contratista.
- Cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento, en la normatividad vigente y en el Manual del sistema de gestión de Seguridad y salud en el Trabajo para Contratistas Subcontratistas y Proveedores código GTH-MA- 05.
- El CONTRATISTA una vez se dé por perfeccionado el contrato debe allegar certificación con porcentaje de ejecución en los pilares del PESV acorde a la Resolución 1231 de 2016.
- El contratista debe hacer presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN 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 como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.

- Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.
- Los productores y comercializadores de los productos locales agropecuarios en el mercado de compras públicas de alimentos tienen la obligación de ejecutar y operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, participando en los espacios de articulación que se definan en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020 “Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos”.
- Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance del mismo.

---

**FIRMA DEL OFERENTE**

**FORMULARIO No. 1**  
**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Niño, día \_\_\_\_\_ mes \_\_\_\_\_ año 2023

Señores

**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**

Ciudad

Referencia: Presentación de propuesta convocada por La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE, cuyo objeto es: **“SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE”**.

El suscrito (Los suscritos) (nombre de persona natural, o de representante legal y su empresa), de conformidad con las condiciones que se estipulan en la presente invitación pública **MC-015-006-2023**, presentamos la siguiente propuesta:

En caso que nos sea aceptada, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna persona o entidad distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
3. Que conocemos los documentos de la contratación y aceptamos su contenido.
4. Que, para calcular el precio ofrecido, hemos calculado todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta nuestra.
5. Que hemos recibido los documentos que integra la Invitación Pública y sus adendas que son: (indicar el número y la fecha de cada uno): Estudios previos de fecha/ / /, Invitación Pública de fecha/ / /, informe técnico de fecha/ / /, análisis del sector de fecha/ / /, adenda No --- de fecha/ / /, y Documentos de Aclaraciones hechas: (si los hubo relacionarlos y poner las fechas).
6. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro de los dos días hábiles siguientes a la adjudicación e iniciaremos la ejecución del contrato.
7. Declaramos no hallarnos incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas por la ley.
8. Que la presente propuesta consta de (cantidad en letras) (cant. en números) folios debidamente numerados y rubricados.
9. Que conozco, acepto y me comprometo a cumplir con el plazo estipulado en la presente contratación.

Los suscritos señalan como Dirección Comercial escribir dirección, teléfono escribir número de teléfono, fax: escribir número, en caso de tener fax, correo electrónico escribir correo electrónico a donde se puede remitir o enviar por correo, notificaciones relacionadas con esta propuesta la siguiente:

Nombre completo del proponente: escribir nombre completo

Número de Identificación: escribir número de identificación

Firma del proponente: firmar

Nombre en letra imprenta: escribir nombre en letra imprenta

**FORMULARIO No. 2**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO**

El contratista debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas para el **SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE:**

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AGUACATE</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001582
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Pera Americana Mill), Variedad: Lorena. El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. (Cuando está maduro). El producto debe tener una longitud de 15 cm. y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248. Categoría EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero. Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara; semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa; buen sabor. Enteros sanos; se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier materia extraña; exentos de plagas y de daños causados por éstas. Exentos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esté seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabores extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
	Contenido	No Aplica
Requisitos Normativos	NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda 'TRANSPORTE DE ALIMENTOS' y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión No. 00	
		ALIMENTOS		Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07	2018

		tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
Empaque		El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo por canastilla, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y a la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los aguacates o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
Rotulado		El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

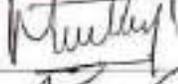
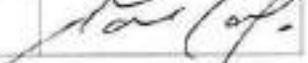
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 2 GP 1000-2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Galteó 5 en el producto de acuerdo con la NTC 1248.
4	Se retira. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, isótopos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. 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 sobre maduración o

PRÓCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07

	detenora.
5	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, ya que actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Verduras". Se adiciona en Requisitos Normativos la NTC 1248, ya que no estaba incluida.</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia información así: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse si 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>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos orgánicos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o detenora".</p> <p>Se retira condiciones de empaque: NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Pina.</p> <p>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de tres (3) a cinco (5) días, a partir de la entrega.</p> <p>Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>
6	<p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica.</p> <p>Se incluye en los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" y se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveles Pineda	12-03-21	

PROCESO:				<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Version No 00	Página 1 de 3			
			Fecha:	12			07

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AHUYAMA</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001583
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Cucurbita, Variedad: Maxima Duch; de forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Componentes</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%) max.</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%) max</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Insolubles (%) max</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Aceite esencial % Min.</td> <td>0.8</td> </tr> </tbody> </table>		Componentes	Valor	Humedad (%) max.	12	Cenizas (%) max	12	Cenizas Insolubles (%) max	4	Aceite esencial % Min.	0.8
		Componentes	Valor										
		Humedad (%) max.	12										
		Cenizas (%) max	12										
	Cenizas Insolubles (%) max	4											
	Aceite esencial % Min.	0.8											
Requisitos Microbiológicos	No Aplica												
Requisitos Nutricionales	No Aplica												
Otras características del producto	La Ahuyama debe tener una textura suave y firme al tacto, el aspecto del fruto lleno y fresco. Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde intenso opaco (cuando está madura).												
Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.												
Requisitos Normativos	No Aplica												

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas si el producto es entero, si es troceado debe estar empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presentan defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Codigo: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Version No. 00	Página 2 de 3			
	ALIMENTOS		Fecha:	12 07 2018			

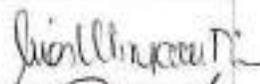
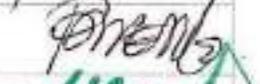
	Empaque	El producto puede ser empacado en fibras naturales o polipropileno y que permita realizar muestreo y resistente al peso de 25 Kilos. El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	AGOSTO DE 2019
-----------------------------------	----------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 2 GP 1003 2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En Kilo peso neto de producto" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". Se complementa la Presentación del Producto. Dentro del ítem empaque se ajusta "50 Kilos" a "25 Kilos". Se ajusta el ítem rotulado. Se retira del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiro el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "En agua fresca, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en algún tipo de vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acorde al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. En la vida útil se amplía el tiempo mínima a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Ines Miryam Rivera Cardona	14 Agosto 2019	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	14 AGO-19.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	14 AGO-19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	14 AGO-19	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14 AGO 2019	

<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 AGENCIA LOGÍSTICA Y SUMINISTROS MILITARES <small>del Ejército de las Fuerzas Armadas de Colombia</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26
 <small>Instituto Colombiano de Alimentos y Nutrición</small>			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AJO (CABEZA DE AJO)</b>
--------------------------	----------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001584 / 200002320
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Liliaceae, Variedad: Allium sativum L.; la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Análisis Proximal</th> <th style="text-align: center;">Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de peso comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">84,2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (kcal)</td> <td style="text-align: center;">144</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">4,7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">25,8</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Tabla de Composición Nutricional ICDP 2018 - Ajo</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de peso comestible del alimento	Humedad (g)	84,2	Energía (kcal)	144	Proteína (g)	4,7	Carbohidratos Totales (g)	25,8
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de peso comestible del alimento										
Humedad (g)	84,2											
Energía (kcal)	144											
Proteína (g)	4,7											
Carbohidratos Totales (g)	25,8											
Otras características del producto	Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color típico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro.											

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001584 – Ajo por Kg SAP 200002320 – Ajo por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno y entregado en canastillas con un peso máximo de 25 Kilos por canastilla, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

**Continua Ficha Técnica de Producto ...** **AJO (CABEZA DE AJO)**

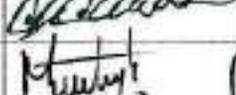
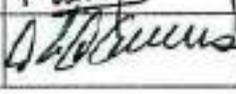
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse 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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que esta aplica a especies o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.
3	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Condimentos". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:</p> <p><i>"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.</i></p> <p><i>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</i></p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se ajusta condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Paña. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita:</p> <p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>
4	Se retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica. Se retira en los Requisitos Específicos – Item Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el Empaque y Rotulado – item Empaque.

<i>Continua Ficha Técnica de Producto ...</i>	<b>AJO (CABEZA DE AJO)</b>
---	----------------------------

	Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto, la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto y clasificación según lo indicado en el sistema SAP, se incluye Código SAP 200002320 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluyen requisitos normativos, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 01	Página 1 de 2			
	Fecha:	28	03	2021			

PRODUCTO / NOMBRE	ARRACACHA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001587 / 200002321
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raíz tuberosa procedente de la especie <i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de medida de los nutrientes por 100g de muestra comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>71.3</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>111</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.9</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>23.3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Arracacha Amarilla</p>	Análisis Proximal	Unidades de medida de los nutrientes por 100g de muestra comestible del alimento	Humedad (g)	71.3	Energía (Kcal)	111	Proteína (g)	0.9	Carbohidratos Totales (g)	23.3
	Análisis Proximal	Unidades de medida de los nutrientes por 100g de muestra comestible del alimento										
Humedad (g)	71.3											
Energía (Kcal)	111											
Proteína (g)	0.9											
Carbohidratos Totales (g)	23.3											
Otras características del producto	<p>El producto debe ser Arracacha, Calidad 1ª, tamaño grande (1).                      Grado de madurez: Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia.                      El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos.                      La arracacha debe estar Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca turgente consistencia firme, no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.</p>											

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1251 (última actualización) y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001587 – Arracacha por Kg SAP 200002321 – Arracacha por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastillo con un peso neto máximo de 25 Kg., cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega
---	---

Continua Ficha Técnica de Producto ...

ARRACACHA

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre; este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Version Inicial.
2	<p>Se retira de los ingredientes la Arracacha y se deja No Aplica.</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200002334 de acuerdo con listado de materiales aportado por EGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JFMR Oct2021.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	07 OCT 2021	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>ARVEJA DESGRANADA</b>
--------------------------	--------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001799
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Pisum sativum L. Variedad: Sativum, semillas con un color verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa. Semillas de forma esférica, a las cuales se les ha retirado la vaina, de color Verde Intenso.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 1250, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

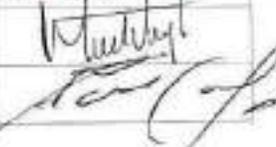
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser empaquetado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla con un peso máximo de 25 Kg dando cumplimiento la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>		Código: PA-FQ-75		
<b>TÍTULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Versión No. 00	Página 2 de 2			
		Fecha:	12	07	2018	

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO de 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 - GP 1000/2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se indica que el producto debe ser de la Categoría I
4	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Empaque. Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso adecuados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
5	Ajuste al formato PA-FQ-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Molta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	12-03-21	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>BANANO</b>
--------------------------	---------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001721
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Musa Sapientum L), Variedad: Banano criollo. Baya blanda y carnosa.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo postcosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. El grado de madurez debe ser grado 3, es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece criterio de calidad de Categoría: PRIMERA.
	Contenido	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190, Categoría PRIMERA y NTC 5422, Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde consta el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO			Código PA-FO-75					
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 00				Página 2 de 3	
				Fecha:	12			07	2018

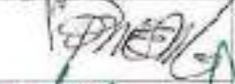
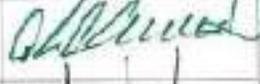
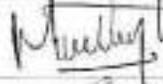
		consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg de peso bruto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador		Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se establece criterio de calidad para el producto de acuerdo con la NTC 1190 Categoría PRIMERA, se aclara que el producto debe ser más el 50% de la fruta debe ser color amarillo verdoso, se indica el grado de maduración en 2 o puntas verdes.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambió la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "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 algún tipo de vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea requerido para ser transportado por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe embalar, embalado en materiales de primer uso aptos al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". En especificaciones de empaque se retira requisito "El empaque debe cumplir con la NTC 792-2" debido a que estas condiciones son para la fruta. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07

**Desarrollo Rural.**  
 Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque.  
 Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.  
 Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	PD Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
<b>Revisó</b>	Director Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enoso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Néctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CEBOLLA CABEZONA</b>
--------------------------	-------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001541 / 200002338
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Análisis Proximal</th> <th style="text-align: center;">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>90,3</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>1,4</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>3,7</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Cebolla Cabezona</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	90,3	Energía (Kcal)	40	Proteína (g)	1,4	Carbohidratos Totales (g)	3,7
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	90,3											
Energía (Kcal)	40											
Proteína (g)	1,4											
Carbohidratos Totales (g)	3,7											
Otras características del producto	Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm. Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser característicos de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa. Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstos.											

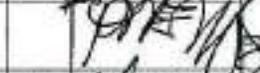
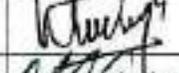
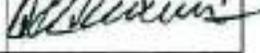
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1221, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001541 – Cebolla Cabezona por Kg SAP 200002338 – Cebolla Cabezona por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empacado en bolsa de polipropileno cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

Continua Ficha Técnica de Producto ...		CEBOLLA CABEZONA
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre-maduración o deterioro.</p>	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	OCTUBRE DE 2021	
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>		
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>	
1	version inicial	
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000.2004	
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur y Fronteras.	
4	Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En canastilla con un peso mínimo de un (1) Kilogramo" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas". El producto debe estar totalmente firme al tacto, no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira: "Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural No.00224 de 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10."	
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "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 VI de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15	

**Continúa Ficha Técnica de Producto ...** **CEBOLLA CABEZONA**

	días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retira de los Ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Licencia de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FD-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200002338 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOE y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP, Cambios realizados por JPMF Oct/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
		2018	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CEBOLLA LARGA</b>
--------------------------	----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001447
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Allium Fistulosum L.). Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible está compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Cebolla Larga, Tamaño Larga, Calidad 1ª, el tamaño largo debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.
	Contenido	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Pagina 2 de 3	
		Fecha:	12	07

		conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Enpaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rótulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

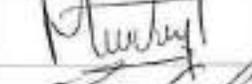
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version inicial
2	Ajuste a formato version 2 - GP: 1000 2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito específico: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque " El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se retira de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 al Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Certificado, Certificación de INVIMA Concepto Vigente, Favorable para sitio de acopio y distribución, Certificación de INVIMA Concepto Vigente, Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comprador el día de la negociación. Se retira de certificaciones la exigencia: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 al Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Version 00, se retiraron los códigos SIC de donde se relaciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:

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

6	<p><i>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 frigón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i></p> <p><i>Cuando el producto sea negociado para ser transportado por medio aéreo, livial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acorde al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibir de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</i></p> <p><i>De los requisitos normativos se retira especificaciones de tamaño y calidad y se pasa esta información a otras características del producto.</i></p> <p><i>Se retiran requisitos específicos para productos negociados para la Regional Sur o Fronteras.</i></p> <p><i>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días.</i></p> <p><i>Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</i></p>
	<p><i>Se retira de los Ingredientes la Cebolla Larga y se deja No Aplica.</i></p> <p><i>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</i></p> <p><i>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.</i></p> <p><i>Se ajusta en Especifico y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</i></p> <p><i>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
Aprobó	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Codigo: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 1 de 3.
		Fecha:	12

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CILANTRO</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001451
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Conandrum Sativum L. Variedad: De huerta. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las hojas deben tener aspecto fresco, libre de humedad, sin manchas, no debe presentar color amarillo en sus hojas, ni maltrato, ni ataque de hongos.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Codigo: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12		07

		de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 10 Kg. cumpliendo la NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

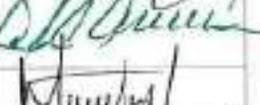
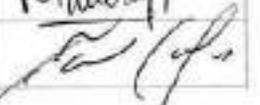
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización a Formato NTC GP 1000 y se completan condiciones generales y específicas con relación a los productos negociados para la Regional Sur o Fronteras.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. Se retira de la Descripción del Producto "Frutas sanas, maduras, limpias y desinfectadas". Se retiran los requisitos fisicoquímicos toda vez que estos no corresponden al producto. Se retira del tem. Contenido "El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastilla". Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno o otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazados. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto". Se retira del ítem Empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado" a "El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "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 todas las normas referenciadas en el capítulo VI de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, ferial o terrestre, este se debe embalar/embalado en materiales de primer uso acordados al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."

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

	Se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para súa de acopto y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	<p>Se retira del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la NTC 3422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Molta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Imp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rueros Pineda	12-03-21	

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			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>ESPINACA</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001461 / 200000248
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Conjunto de plantas provenientes de cualquier variedad de la especie <i>Spinacia oleracea</i>

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las espinacas deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra. Además, deben estar libres de residuos visibles de abonos o plaguicidas. Las espinacas en hojas y en manojos, deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deberán estar exentas de daños causados por heladas, enfermedades, insectos o roedores que afecten su aspecto y comestibilidad.
	Contenido	Espinaca, calidad Primera. En canastilla con un peso máximo de veinte (20) Kilogramos.
Requisitos Normativos	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. NTC 1373	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 2574 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.

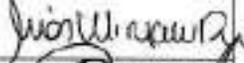
PROCESO				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MAYO DE 2020</b>
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluyen códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo / 2020	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	08 Mayo / 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Colonel Juan Carlos Riveros Pineda

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>FRESA</b>
--------------------------	--------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000261 / 200001463
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Fragaria), Variedad: <i>Fragaria Chilensis</i> , Fresa destinada para el consumo fresco exceptuando las dirigidas a la transformación industrial.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Fresa
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme; Sanas, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y pedúnculo bien adherido, e pedúnculo debe medir de 8 a 10 mm de longitud, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. El grado de madurez debe ser en un color rojo verdoso o rosado en más del 50 % de la fruta.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 10 Kg.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 4103, Producto Categoría I, y NTC 5422.	

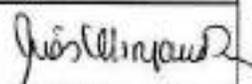
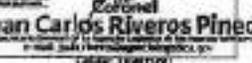
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado romboidales, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 2574 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MAYO DE 2020</b>
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000/2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o Fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presentan defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún inicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.
5	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Diaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 <small>Coronel                  Juan Carlos Riveros Pineda                  Director General de Contratación y Abastecimientos                  e-mail: juar.riverospineda@logistica.gob.ec</small>

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha:	26
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GUASCAS</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001466
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	Es una Herbácea de color verde, hojas con peciolo ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas, con puntos negros o color café, tampoco flores.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Hojas verdes y frescos, libres de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y sin hojas amarillas o deshidratadas.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	---

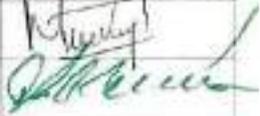
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg. la canastilla debe ser de fondo perforado en rombos o líneas; seño o alado, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso.
----------------------------------	---

<i>Continua Ficha Técnica de Producto</i>		<b>GUASCAS</b>
	acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>	

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
1	Versión Inicial
2	<p>Actualización información a Formato PA-FO-73, y se incluye código SAP</p> <p>Al ítem Otras Características del Producto se adiciona la información contenida en el ítem Grado de Madurez de la ficha versión anterior.</p> <p>Se adicionan los Requisitos Normativos – "NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural".</p> <p>Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Kg de producto".</p> <p>Se incluyen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítem Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior.</p> <p>Se adicionan las 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 algún y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p> <p>Se ajustan los requerimientos en Certificaciones Proveedor/Maquilador/Comercializador – Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p> <p>Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.</p>

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Morán Romero	30 ABR 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Ilice 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	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	HABICHUELA
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001470 / 200001471
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Phaseolus Vulgaris L. Variedad: Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War, Tendercrop, Green pod o French horticultural. Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, debe quebrarse fácilmente sin rasgaduras. El fruto es una vaina unida por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada según la variedad.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento<sup>1</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>2,1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>7,1</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento <sup>1</sup>	Humedad (g)	50	Energía (Kcal)	45	Proteína (g)	2,1	Carbohidratos Totales (g)	7,1
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento <sup>1</sup>										
Humedad (g)	50											
Energía (Kcal)	45											
Proteína (g)	2,1											
Carbohidratos Totales (g)	7,1											
Otras características del producto	Las habichuelas no deben tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.											

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1253, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001470 – Habichuela por Kg SAP 200001471 – Habichuela pre cortada por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empaquetado en bolsa de polipropileno, con un peso máximo de 15 Kg. en canastillas, cumpliendo la NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
---	--

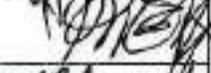
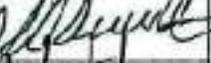
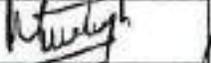
Continúa Ficha Técnica de Producto ...		HABICHUELA
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>		OCTUBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se cambia contenido de 20 kilos a 15 kilos. Se retiran de Otras Características del Producto "Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro.". Se retiran los Requisitos Físicoquímicos ya que no corresponden al producto. Se ajusta Presentación del Producto y Empaque.
4	Ajuste al formato PA-FD-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "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. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se edicione y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

Continuación invitación pública MC-015-006-2023, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE" "

Continúa Ficha Técnica de Producto ...	HABICHUELA
--	------------

6	Actualización información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001471 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMM Oct/2021
---	--

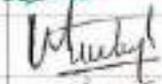
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha:	26
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>LECHUGA</b>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000413 / 200001564
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso. Lechuga de la Categoría I.
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, libre de plagas, aspecto producto recién cosechado.
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		NTC 1084, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ir empacado en bolsa de polipropileno, de 5 Kilos cada una, la bolsa debe ser de primer uso, El producto debe ser empacado entregado en canastilla, cumpliendo la Norma Técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		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. El vehículo que realiza la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, éste se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se

Continua Ficha Técnica de Producto ...		LECHUGA
	verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	El proveedor deberá acreditar: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>AGOSTO DE 2021</b>	

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 3.
3	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 5 días
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 60, se retiro el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada y se deja No Aplica. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación por Kg de producto, en el ítem empaque se adicional la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos y Leyenda de Transporte de Alimentos.
6	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se actualiza Nombre del Producto de acuerdo a lo indicado en el Sistema SAP. Se incluye código SAP 200001554 (Lechuga) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOI. Cambios realizados por JPMR Ago/2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alen Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Res. Mary Enciso Nieto	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Cañacho Diaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 AGO 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha:	26
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>LIMON TAHITI</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000423 / 200002269
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Citrus), variedad: aurantifolia Swingle, Limón de la variedad especial para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente ácida.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica											
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>89,7</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>9,5</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Limón</i></p>		Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	89,7	Energía (Kcal)	44	Proteína (g)	0,3	Carbohidratos Totales (g)	9,5
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento											
Humedad (g)	89,7												
Energía (Kcal)	44												
Proteína (g)	0,3												
Carbohidratos Totales (g)	9,5												
Otras características del producto	<p>Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raíz. Cada unidad de producto debe tener un peso mínimo de 60 g.</p> <p>El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme, con un diámetro de mínimo 45 mm y de Categoría 1, según la NTC 1264.</p>												

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir los requisitos contemplados en la NTC 1264 y NTC 5422.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

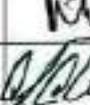
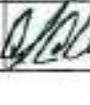
**Continúa Ficha Técnica de Producto ... LIMON TAHITI**

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primor uso acorde al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
<b>1</b>	Versión Inicial
<b>2</b>	Se ajusta información a formato PA-FO-75 versión 00, se retiraron los códigos SiC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
<b>3</b>	Actualización información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP 200002269 de acuerdo con lo indicado en el listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se incluyen requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Cambios realizados por JPMR Oct2021.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Comacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Comacho Díaz	07 OCT 2021	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MANDARINA</b>
--------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001743
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Mandarina; fruto proveniente de la especie <i>Citrus nobilis</i> Loureiro.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	<p>Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles; prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. El grado de madurez debe ser en un color verdoso amarillo en más del 50 % de la fruta. La clasificación requerida es tipo A, según tamaño referido en la NTC 1330, lo cual corresponde a 86 mm de diámetro o más y en calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de las mandarinas.</p>
	Contenido	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1330 Producto Categoría A en calidad EXTRA y NTC 2422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	

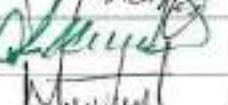
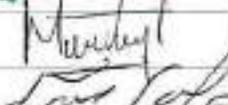
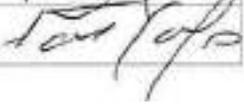
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00		Página 2 de 3		
			Fecha:	12	07	2018	

	Empaque	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lateral y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se retira: Cumplimiento a la Resolución Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ento Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer estación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B, 65-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisitos de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comprador comprador el día de la negociación.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "Frutas". La descripción se cambia y se deja solo descripción en NTC 1330 Mandarina. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: 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 2574 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo A, 65 mm o más de diámetro, se mantiene la calidad Extra. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
3	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2010 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado se deja como No Aplica- ítem Empaque, se adicional la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Melta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 1 de 4
		Fecha:	12
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MANZANA ROJA</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001746
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Manzana: Fruto (pomo), perteneciente a la especie <i>Malus Pumila</i> Mill, familia Rosaceae. Variedad <b>Royal Gala</b> , esta variedad tiene la piel brillante y con estrías rojo anaranjadas sobre un fondo de color amarillo verdoso. Su forma, aunque muy irregular es tronco-cónica. Su carne blanca, tierna, crujiente y consistente, es aromática y de excelente sabor.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica																
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <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>0.3</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>82.7</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>6.3</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Datos de la tabla Nutricional ICBF 2016. Para Manzana Madura, pulpa</p>			MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	0.3	--	Humedad (%)	82.7	--	Calorías (kcal)	6.3	--
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																
		PROMEDIO	DESVIACION															
Proteína (%)	0.3	--																
Humedad (%)	82.7	--																
Calorías (kcal)	6.3	--																
Otras características del producto	Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea. El grado de madurez debe ser del más del 50% de la fruta, categoría 1. Calibre 100. Diámetro ecuatorial mayor que 74mm, menor que 77mm.																	
Contenido	No Aplica																	
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 3523-1 y NTC 5422, Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2874 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.																	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Libra (500gr) mínimo de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FC-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión No. 00	Página 2 de 4			
	ALIMENTOS		Fecha:	12 07 2018			

	<p>alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
Empaque	En caja cartón corrugado con un peso neto máximo de 20 kilos (40 lb) en peso bruto o en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg (30 lb) cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la norma técnica NTC 5422.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.

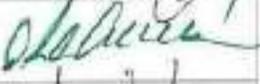
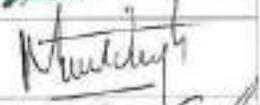
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se retira requisito de empaque del producto es bolsas de polietileno.
3	Se incluyó requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. 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 sobre maduración o deterioro, debes ser totalmente firmes al tacto.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 4.	
		Fecha:	12	07

5	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluyó los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "Frutas". La descripción es realizada basado en NTC 3523. - se cambia variedad de Domestica Roja a Gala, ya que se da mayormente en Colombia. Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015, Para Manzana, Maduro, pulpa. Las otras características del producto se basan en información extraída NTC 1325. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "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>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 728 -2 ya que es un requerimiento para paja.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>
6	<p>Se retiran del ítem ingredientes a información allí registrada y se deja No Aplica.</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Roulado- ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Roulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación: "Por Libra (500gr) mínimo de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MAZORCA</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	2000001486
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Mazorca de maíz amarillo gramíneo, destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupada a lo largo de un eje, textura papirácea y termina en una especie de penacho en color amarillo oscuro formado por los estilos. La mazorca no debe estar cubierta por bráctea de color verde (no debe llevar hojas que la recubran).

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, libre de magulladuras y recubierto todo el eje de granos.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno de baja densidad con peso neto máximo de 3 Kilos. La bolsa debe tener orificios que permitan la transferencia de aire entre el entorno y el producto empacado. El empaque debe ser de primer uso, el producto debe cumplir con NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.
-----------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	El proveedor deberá acreditar: - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	* Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "cereaf" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. En la vida útil se añado el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	Se incluye en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – item Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Mora Romero	12-03-21.	
Revisó	Director Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretaria General	Coronel Juan Carlos RIVERA Pineda	12-03-21	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha:	12 07 2018	
<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>MELÓN</b>		
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	20000488 / 200001487		
	Clasificación	FRUVER		
	Descripción del Producto	Genero: (Cucumis Melo L), Variedad: Cantaloupe o Melón amarillo, Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial.		
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica		
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica		
	Requisitos Nutricionales	No Aplica		
	Otras características del producto	El grado de madurez debe tener un color: 2 (Fruto amarillo con visos verdes hacia el centro). Enteros con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados y maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, sin pedúnculo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal con ligeros defectos de retículo que cubra al fruto.		
	Contenido	No Aplica		
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 632-1, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural			
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto		
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>		
	Empaque	<p>En canastilla con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce entre melones o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.</p>		

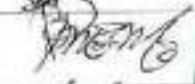
PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO				Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Versión No. 00		Página 2 de 3		
	Fecha		12	07	2018				

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto son negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de pamer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sobos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. 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 sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto.
5	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizadas en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Narrativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y se retira la NTC 792-2. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "per Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	11-03-21	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	

Continuación invitación pública MC-015-006-2023, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE" "

PROCESO					
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Codigo: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07	

	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Esp. Néstor Vargas Rodríguez	12-03-21	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

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

PRODUCTO / NOMBRE	NARANJA
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001748 / 200001555
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Citrus sinensis). Variedad: VALENCIA.. Pomo carnoso de cáscara más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por once gajos u hollejos llenos de jugo, el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>85,5</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>8,8</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Naranja</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	85,5	Energía (Kcal)	41	Proteína (g)	0,7	Carbohidratos totales (g)	8,8
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	85,5											
Energía (Kcal)	41											
Proteína (g)	0,7											
Carbohidratos totales (g)	8,8											
Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior. Cáscara consistente al tacto. El calibre del producto que se acepta es de C y D, que corresponde a un peso entre 254 a 226 gramos unidad.											

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4086, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto. SAP 200001748 – Naranja por unidad SAP 200001555 – Naranja por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso neto máximo de 15 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
---	--

**Continúa Ficha Técnica de Producto ...** **NARANJA**

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferantes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2574 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

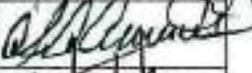
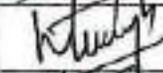
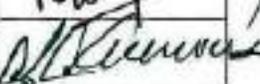
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422. Se adiciona calibre del producto para determinar una condición de calidad en cuanto a tamaño del producto de acuerdo a la NTC 4686 del producto.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira concion "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Pifa. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2574 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

<i>Continúa Ficha Técnica de Producto ...</i>	<b>NARANJA</b>
---	----------------

	<p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Licencia de Transporte de Alimentos".</p>
7	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200001555, de acuerdo con Estado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018), se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Mota Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MGo. Adm. Emp. Héctor Vergara Rodríguez	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 4
		Fecha:	12
		2018	
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAPA CRIOLLA</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001500
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Tubérculo de Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos, es una papa pequeña (4-6 cm de diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica														
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIOS</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.2</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>75.4</td> <td>± 0.5</td> </tr> <tr> <td>Calorías (cal)</td> <td>85</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Papa Criolla, con cascara, cruda.</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIOS	DESVIACION	Proteína (%)	2.2	—	Humedad (%)	75.4	± 0.5	Calorías (cal)	85	—
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
		PROMEDIOS	DESVIACION													
Proteína (%)	2.2	—														
Humedad (%)	75.4	± 0.5														
Calorías (cal)	85	—														
Otras características del producto	Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, la coloración del fruto debe ser homogénea. El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavada). No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños, con la forma característica, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.															
Contenido	No Aplica															
Requisitos Normativos	NTC 341, NTC 5422, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.															

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Codigo: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Pagina 2 de 4	
		Fecha:	12	07
				

		<p>en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
	Empaque	<p>El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad con un peso máximo de 20 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.</p> <p>La papa debe estar lavada y embalada en canastilla de plástico.</p>
	Rotulado	<p>El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
	Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.</p>

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00; se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "verduras". Se adiciona información en Requisitos nutricionales basados en los Datos de Tabal nutricional del ICBF, para papa creola.

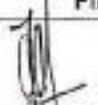
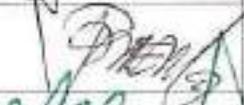
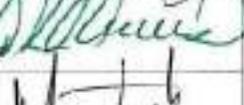
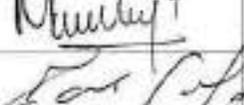
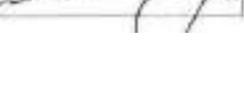
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO			Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 00		Página 3 de 4		
	Fecha:	12	07	2018				

	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
		PROMEDIO	DESVIACION
	Proteína (%)	2.2	--
	Humedad (%)	75.4	+ 0.9
	Calorías (kcal)	66	--

En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:  
 "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.  
 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de vencimiento. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".

3

Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica.  
 Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y NTC 6422.  
 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.  
 Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".  
 Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alán Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAPAYA</b>
--------------------------	---------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000534 / 200001501 / 200002331
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Caricacea), Variedad: Carica papaya L, Tipo de maduración número 3. Verde claro con un 30% de color amarillo en dos vetas. Baya ovoide, de piel lisa y delgada, de diversos tonos en la madurez. Semilla: De color castaño oscuro, redondas, rugosas y cubiertas de una capa mucilaginoso, de 5 a 7 mm de diámetro. El tamaño requerido del producto es: Pequeño.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No aplica										
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>89</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>47</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>9,9</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Papaya</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	89	Energía (Kcal)	47	Proteína (g)	0,5	Carbohidratos Totales (g)	9,9
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	89											
Energía (Kcal)	47											
Proteína (g)	0,5											
Carbohidratos Totales (g)	9,9											
Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto. No se permiten papayas con magulladuras. El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1a.											

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC-1270, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000534 / SAP 200001501 Papaya por Kg SAP 200002331 Papaya por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso.

Continua Ficha Técnica de Producto ...		PAPAYA
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>		<b>OCTUBRE DE 2021</b>
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>		
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>	
1	Versión Inicial	
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 10002004, se incluye requisito de que no se permitan productos maquilados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.	
3	Se retira. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. 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 sobre maduración o deterioro.	
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.	
5	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Requisitos Normativos la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en ítem Otras Características del Producto "El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1ª"	

**Continúa Ficha Técnica de Producto ...** **PAPAYA**

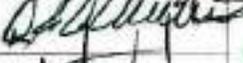
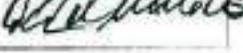
	Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "per Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP 200002331 de acuerdo con listado de materiales aportado por SCOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26		03
<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>SANDIA / PATILLA</b>			
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000756 / 200001505 / 200002214 / 200002333			
	Clasificación	Frutas			
	Descripción del Producto	Fruto de esta planta, comestible, esférico y de gran tamaño, con corteza verde muy dura y pulpa roja, muy dulce y jugosa, y llena de pepitas negras.			
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica			
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica			
	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2017, para Sandía.			
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme, debe presentarse entera, con el aspecto, la forma y el color típicos de la variedad, debe estar fresca, limpia y sin indicios de humedad exterior, debe tener el grado de madurez que permita la conservación adecuada del producto en condiciones normales de manipuleo, almacenamiento y transporte, debe encontrarse, libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magalladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.			
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		El producto debe cumplir con NTC 1271, NTC 5422, Decreto 3743/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.			
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000756 – Sandía por Kg SAP 200001505 – Patilla por Kg SAP 200002214 – Patilla por unidad SAP 200002333 – Sandía por Lb			
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg por canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.			
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.			
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.			
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo.			

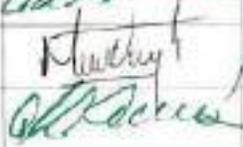
<b>Continuo Ficha Técnica de Producto ...</b>		<b>SANDIA / PATILLA</b>
	fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>	

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se agrega en el nombre la denominación "sandía", ya que así es llamada en varias regiones del país. Se cambia descripción basado en NTC 1271, se incluyen requisitos nutricionales basados en información tomada de la Tabla nutricional de ICBF 2015 para patilla.
3	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
4	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se incluye código SAP 200001505 (Patilla) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2016. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.
5	Se incluyen Códigos SAP 200002214 / 200002333, de acuerdo con listado de materiales aprobado por SGOL y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Moita Ramero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Codigo: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha:	26
			

PRODUCTO / NOMBRE		PEPINO COHOMBRO
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001508
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Baya bicarpelar, bilocular, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos redondeados, ovoides y alargados.
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento, alargado. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 5422 Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural	
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado canastillas, debe ser resistente al peso de 20 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de Diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y al fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.	

Continua Ficha Técnica de Producto ...		PEPINO COHOMBRO		
		Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.		
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		El proveedor deberá acreditar: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.		
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>		<b>ABRIL DE 2021</b>		
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>				
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>			
1	Versión Inicial			
2	Ajuste a formato versión 3			
3	"Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución al cual deberá ser excedido por la autoridad sanitaria. " Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días.			
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adicionó código SAP 200001503. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.			
5	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2074 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira de los Requisitos Normativos la NTC 5975, ya que no aplica para este producto sino para encurtidos. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".			
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira Código SAP 200000564. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021			
	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Roco Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vergara Rodríguez	03 MAY 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PEREJIL</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001509
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	El perejil ( <i>Petroselinum sativum</i> ), es una planta herbácea que pertenece a la familia de las umbelíferas bianual que se cultiva por el aroma y sabor de sus hojas.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																									
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%m/m máx.)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%m/m máx.)</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Extracto Etéreo Fijo (%m/m mín.)</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Parámetros establecidos en la NTC 4423</i></p>	Parámetro	Valor	Humedad (%m/m máx.)	10	Cenizas (%m/m máx.)	13	Extracto Etéreo Fijo (%m/m mín.)	2																	
	Parámetro	Valor																									
	Humedad (%m/m máx.)	10																									
	Cenizas (%m/m máx.)	13																									
Extracto Etéreo Fijo (%m/m mín.)	2																										
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Regulador</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contaminación bacteriana (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Contaminación por hongos (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Contaminación por levaduras (UFC/g)</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Límite máximo en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arseno (como As)</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo (como Pb)</td> <td>2.0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Parámetros establecidos en la NTC 4423</i></p>	Regulador	n	m	M	C	Contaminación bacteriana (UFC/g)	3	3	3	3	Contaminación por hongos (UFC/g)	3	3	3	3	Contaminación por levaduras (UFC/g)	10	10	10	10	Contaminante	Límite máximo en mg/kg	Arseno (como As)	1.0	Plomo (como Pb)	2.0
Regulador	n	m	M	C																							
Contaminación bacteriana (UFC/g)	3	3	3	3																							
Contaminación por hongos (UFC/g)	3	3	3	3																							
Contaminación por levaduras (UFC/g)	10	10	10	10																							
Contaminante	Límite máximo en mg/kg																										
Arseno (como As)	1.0																										
Plomo (como Pb)	2.0																										
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	La planta debe tener buen aroma. Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. El producto puede encontrarse como común o fresco.																										

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422 y NTC 4423
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla reempacado en bolsa, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>
-----------------------------	----------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																						
1	<p>Versión Inicial</p>																																						
2	<p>Actualización información a Formato PA-FO-75, y se incluye código SAP. Se fusionan las FTP Perejil y Perejil crespo. Se adicionan los Requisitos Normativos – NTC 5422, NTC 4423, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. Se adicionan Requisitos Microbiológicos y Físicoquímicos, basados en los parámetros establecidos en la NTC 4423.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%m/m máx.)</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%m/m máx.)</td> <td style="text-align: center;">13</td> </tr> <tr> <td>Extracto Etéreo F.C. (%m/m mín.)</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Parámetros establecidos en la NTC 4423</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <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;">P</th> <th style="text-align: center;">S</th> <th style="text-align: center;">L</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MMP (unidades/ml mín.)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes y e.coli (uFC/g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>Contenido de humedad (25 g)</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Constantes</th> <th style="text-align: center;">Límite máximo en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez libre (pH)</td> <td style="text-align: center;">1.8</td> </tr> <tr> <td>Formocisto P<sub>2</sub></td> <td style="text-align: center;">2.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se incluye en otras características del producto: “El producto puede encontrarse como común o crespo”.</p> <p>Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación: “Por Kg de producto”.</p> <p>Se reúnen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítems Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior.</p> <p>Se adicionan las 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos</p>	Parámetro	Valor	Humedad (%m/m máx.)	10	Cenizas (%m/m máx.)	13	Extracto Etéreo F.C. (%m/m mín.)	2	Requisitos	N	M	P	S	L	MMP (unidades/ml mín.)	3	1	1	1	1	Recuento de coliformes y e.coli (uFC/g)	3	2	3	3	3	Contenido de humedad (25 g)	10	5	5	5	5	Constantes	Límite máximo en mg/kg	Acidez libre (pH)	1.8	Formocisto P <sub>2</sub>	2.0
Parámetro	Valor																																						
Humedad (%m/m máx.)	10																																						
Cenizas (%m/m máx.)	13																																						
Extracto Etéreo F.C. (%m/m mín.)	2																																						
Requisitos	N	M	P	S	L																																		
MMP (unidades/ml mín.)	3	1	1	1	1																																		
Recuento de coliformes y e.coli (uFC/g)	3	2	3	3	3																																		
Contenido de humedad (25 g)	10	5	5	5	5																																		
Constantes	Límite máximo en mg/kg																																						
Acidez libre (pH)	1.8																																						
Formocisto P <sub>2</sub>	2.0																																						

Continua Ficha Técnica de Producto ... PEREJIL

organolépticos serán rechazados. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indio de sobre maduración o deterioro.  
 Se ajustan los requerimientos en Certificaciones Proveedor/Maquilador/Comercializador - "Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para uso de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año".  
 Cambios realizados por JPMM / Abr 2021.

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

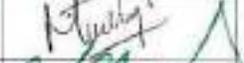
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO			Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 01		Página 1 de 3	
	Fecha	26	03	2021			

PRODUCTO / NOMBRE		PIMENTON	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001511	
	Clasificación	Verdura	
	Descripción del Producto	Pimentón procedente de Capsicum Annum L., de Variedad: Pimentón cuadrado (obtusos), es una planta herbácea, perenne, con ciclo de cultivo anual (de 3 a 4 meses de duración), perteneciente a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya que cambia de color conforme avanza su estado de madurez, es uniforme y de carne gruesa.	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica	
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica	
	Otras características del producto	El pimentón de categoría I, debe ser de buena calidad, fresco, libre de manchas, la forma, desarrollo y colocación de acuerdo con la variedad (pimentón cuadrado) y el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser - rojo-vino tinto; sin madurar el pimentón debe ser de color verde. El producto debe ser entero, sano, limpio libre de materia extraña visible, de apariencia fresca, bien desarrollados, libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa, sabores y olores extraños. El producto debe tener un calibre de 50 mm de diámetro en el sector ecuatorial.	
REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la NTC 3634, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural		
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto. Puede ser Pimentón Rojo o Pimentón Verde	
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, con peso neto máximo de 8 Kg cumpliendo la NTC 5422, NTC 3634 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.		

Continúa Ficha Técnica de Producto ...		PIMENTON
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>	

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version inicial
2	Ajuste a formato versión 2: GP 1000 2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se incluye Clasificación. Se incluyen los Requisitos nutricionales. Se ajustaron otras características. Se retira del ítem empaque: "Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y se incluye "NTC 5422". Se retira del ítem certificaciones "Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural" por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicos y sociedades.
4	Ajuste a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código 200001511. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambio de "frutas" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos, para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 3834. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación: "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SAP 200000583 y se actualiza nombre del producto. Se ajusta en otras características del producto el grado de madurez que define si el producto se requiere rojo o verde, así: "el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser: rojo-rosa firme, sin madurar el pimentón debe ser de color verde". En línea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Pimentón Verde y el pimentón rojo dentro de la presentación del producto. Cambios realizados por JPMAR Abr – 2021

Continua Ficha Técnica de Producto ... PIMENTON

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

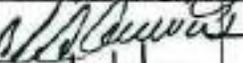
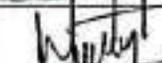
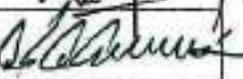
PRODUCTO / NOMBRE		PIÑA										
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001514 / 200002330 / 200002345										
	Clasificación	FRUTAS										
	Descripción del Producto	Género: (Ananas comosus L. Meer), Variedad: Ceyena Lisa, Las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2,4 Kg. CALIBRE 5 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo. Cáscara lisa y pulpa blanco - amarillenta.										
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis-Próximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>86,5</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal/g)</td> <td>56</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>12,4</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBP 2018 - Piña</p>		Análisis-Próximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	86,5	Energía (kcal/g)	56	Proteína (g)	0,6	Carbohidratos totales (g)
Análisis-Próximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento											
Humedad (g)	86,5											
Energía (kcal/g)	56											
Proteína (g)	0,6											
Carbohidratos totales (g)	12,4											
Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo pos cosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherido a la fruta, libre de quemaduras por el sol.											
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 728, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.											
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001514 – Piña por Kg SAP 200002330 – Piña por Lb SAP 200002345 – Piña por Unidad, peso mínimo 600 gr										
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la NTC 729-2.										
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.										
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega											

Continua Ficha Técnica de Producto ...		PIÑA
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportado por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	OCTUBRE DE 2021	
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>		
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>	
1	Versión inicial.	
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.	
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.	
4	Se ajusta a formato versión 3. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. 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 sobre maduración o deterioro.	
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.	
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422, y se generaliza la NTC 729. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".	

Continuación invitación pública MC-015-006-2023, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE" "

Continua Ficha Técnica de Producto ...	PIÑA
--	------

7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluyen Códigos SAP 200002330 / 200002345 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMM Oct/2021.
---	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FQ-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha: 26 03 2021	
			
<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>PLÁTANO COLICERO</b>	
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001515	
	Clasificación	VERDURAS	
	Descripción del Producto	Fruto con dedos bien sujetos a la corona, corte bien hecho, de superficie lisa, bien desarrolladas, de consistencia firme al tacto. Tamaño mediano, frescos limpios.	
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica	
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica	
	Otras características del producto	Limpios y sanos, no debe tener muestras de magulladuras, manos limpias, desinfectadas. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verdoso. El producto debe tener una longitud de mínimo 20 cm.	
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		NTC 5422, NTC 1190, Res. 2574 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.	
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla por manos completas con un peso neto máximo de 25 kilos. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.	
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		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 fargón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2574 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u	

Continua Ficha Técnica de Producto ... PLÁTANO COLICERO

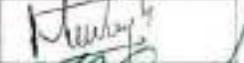
	<p>otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
--	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>
-----------------------------	----------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	<p>Actualización información Formato PA-FO-75, y se incluye código SAP. Se Ajusta el nombre del producto como aparece en el sistema SAP.</p> <p>Al ítem Otras Características del Producto se adiciona la información contenida en el ítem Grado de Madurez de la ficha anterior.</p> <p>Se adicionan los Requisitos Normativos – NTC 5422, NTC 1190, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Per Kg de producto".</p> <p>Se reúnen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado la información relacionada en los ítems Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior.</p> <p>Se adicionan las Condiciones de Transporte: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el frío; No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en frigorío y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que recibe la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acorde al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p> <p>Se ajustan los requerimientos en Certificaciones Proveedor/Maquilador/Comercializador – "Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año".</p> <p>Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Mora Romero	30 ABR 2021	
<b>Revisó</b>	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. Heclor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	PLÁTANO
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001516 / 200002353
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Musa Paradisiaca, Variedad: Hartón. El fruto es una falsa baya epigina, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.

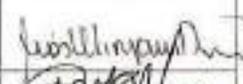
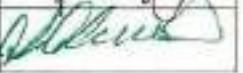
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser maduro: donde la totalidad de la superficie es de color amarillo o debe ser verde, en su totalidad de la superficie. (Según como lo requiera la Regional) Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. <u>De calidad extra, clasificación grande mínimo 350gramos.</u> Los plátanos deben estar enteros y duros, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas, ni tener el cuello roto.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC1190, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	--

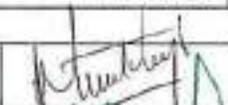
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001516 Plátano SAP 200002353 Plátano amarillo  Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	La canastilla debe ser de alta densidad, con peso neto máximo 25 Kg cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización, NTC 1190 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.

Continúa Ficha Técnica de Producto ...		PLATANO
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		<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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>		<b>MAYO DE 2021</b>

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Se unifican los FTP Plátano maduro y Plátano Verde en la presente FTP, se incluye códigos SAP 200001516 PLATANO Y 200002353 PLATANO AMARILLO x Kg. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ines Miryam Rivera Caidona	21 MAY 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carracho Diaz	25 MAY 2021	

Continuación invitación pública MC-015-006-2023, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE" "

Continúa Ficha Técnica de Producto ...				PLÁTANO
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 MAY 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 MAY 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	REMOLACHA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001539 / 200002326
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Beta), variedad: de huerta, Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero delgados. Debe ser más del 50% de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica		
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica		
	Requisitos Nutricionales	Análisis Proximal		Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
		Humedad (g)		87,2
Energía (Kcal)		53		
Proteína (g)		1,4		
Carbohidratos Totales (g)		10,3		
Otras características del producto	<p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Remolacha, sin cascara, cruda</i></p> Clasificación de calidad 1°. Entera y bien formada; dura, limpia, exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Libre de protuberancias o sobrecrecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarias ni pudriciones blandas, la coloración del fruto debe ser homogénea.			

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1224 (Última actualización), Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y NTC 5422.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001539 – Remolacha por Kg SAP 200002326 – Remolacha por Lb
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

Continua Ficha Técnica de Producto ...	REMOLACHA
--	-----------

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

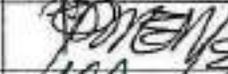
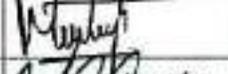
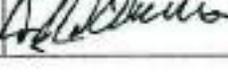
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>
---------------------------

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural, Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente; favorable para el sitio de acopio y distribución, Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente; favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comerciante comprador el día de la negociación, se ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (VCS) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria. Se establece condiciones de calidad y se adiciona los requisitos de defectos máximos exigido del producto.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "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. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".
4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se

Continuación invitación pública MC-015-006-2023, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE" "

**Continúa Ficha Técnica de Producto ...** **REMOLACHA**

	<p>adiciona y ajusta en el ítem <b>Empaque y Rotulado</b>– ítem <b>Empaque</b>, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se ajusta en <b>Empaque y Rotulado</b> – <b>Presentación del Producto</b> la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>
5	<p>Actualización Información A Formato PA-PO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002326 de acuerdo con listado de materiales aportado por SOOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

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

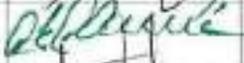
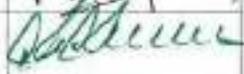
PRODUCTO / NOMBRE		REPOLLO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001540
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial. Yema o cabeza más o menos redonda que forman algunas plantas, como la lombarda y ciertas especies de lechugas, apinándose o apretándose sus hojas unas contra otras
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Se determina por el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm, el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso característico del producto, en cuanto a su peso debe ser mayor a los 801 gramos. El tallo debe estar cortado a una longitud máxima de 20 mm. Debe estar fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y materiales extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición o heridas, debe tener un desarrollo y la manipulación normales. El producto debe tener un peso de 801 gramos a 2000 gramos o Tamaño MEDIANO y de calidad primera.
REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1225 y NTC 5422. Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural	
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto, puede ser Repollo verde o Repollo Morado.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, se requiere un peso neto máximo de 25 Kg de producto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

Continua Ficha Técnica de Producto ...		REPOLLO
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>	

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP. 1000 2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras. Se indica que de acuerdo a la NTC 1225 el producto debe pesar más de 2000 g.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito específico: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque: " El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se ajusta el tamaño de grande a mediano y se ajusta el gramaje de 2000 g a un rango entre 900 a 2000 gramos.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código SAP 200001540. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambio de "hortaliza" a "verdura". El contenido y presentación del producto cambia de 30 kg a 25 Kg, por disposición de SST. En otras condiciones del producto se completa basado en la NTC 1225. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada debido la especificación de la

**Continúa Ficha Técnica de Producto ...** **REPOLLO**

7	<p>presentación "por Kg de producto"</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde consta el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"</p> <p>Actualización Información A Formato FA-FQ-75 Versión 01, y se retira código SAP 20000649</p> <p>Se ajusta en otras características del producto el color, así: "el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas; no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso característico del producto".</p> <p>En línea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Repollo verde o Morado, en la presentación del producto.</p> <p><i>Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.</i></p>
---	--

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

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA Y SERVICIOS MILITARES	TÍTULO		Código: PA-FO-75		 AGENCIA LOGÍSTICA Y SERVICIOS MILITARES		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No 01	Página 1 de 2			
	Fecha:	26	03	2021			

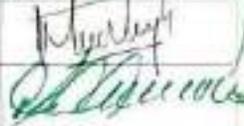
<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>TOMATE CHONTO</b>	
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001545	
	Clasificación	Verdura	
	Descripción del Producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones	
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica	
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica	
	Requisitos Nutricionales	No aplica	
	Otras características del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas y/o externa producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de putrefacción. El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro	
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		NTC 1103, NTC 5422, Res. 2574 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural	
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto	
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg. el empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, NTC 5422 y NTC1103-2	
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.	
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición	

Continúa Ficha Técnica de Producto ... TOMATE CHONTO

	<p>superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	El proveedor deberá acreditar: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
<b>1</b>	<p>Versión Inicial.</p> <p>Ajuste a formato versión 3</p> <p>*Acta de visita sanitaria (FVC) con Concepto Técnico Vegetal: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días</p> <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se cambia clasificación de fruta a Verdura. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad.</p> <p>Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 2241 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422 y NTC1103.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque, aquí se adiciona la NTC 5422 y NTC 1103-2</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada, pasándola al ítem Otras Características del Producto y dejando la especificación de la presentación ‘por Kg de producto’</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. ‘Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos’ y ‘Leyenda de Transporte de Alimentos’</p>
<b>2</b>	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 200003706</p> <p>Cambios realizados por JPMR Abr – 2021</p>

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

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>TOMILLO</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001548
	Clasificación	TOMILLO Y LAUREL
	Descripción del Producto	Tallos Provenientes de un pequeño arbusto que alcanza los 40 cm. de altura. Los tallos son erguidos, cuadrangulares, leñosos y muy ramificados. Las hojas son pequeñas, ovales con los bordes enrollados y tomentosas por el envés. Tiene un penetrante olor aromático Aspecto fresco sin residuos de tierra, sano no debe dar muestras marchitamiento, plantas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas. Debe tener color verde uniforme.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																									
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%) máx.</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%) máx.</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cenizas insolubles (%) máx.</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acido ascórbico (%) máx.</td> <td>0.3</td> </tr> </tbody> </table>	Componentes	Valor	Humedad (%) máx.	12	Cenizas (%) máx.	12	Cenizas insolubles (%) máx.	4	Acido ascórbico (%) máx.	0.3															
	Componentes	Valor																									
	Humedad (%) máx.	12																									
	Cenizas (%) máx.	12																									
Cenizas insolubles (%) máx.	4																										
Acido ascórbico (%) máx.	0.3																										
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>L</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TPH (coliformes totales) /g</td> <td>5</td> <td>11</td> <td>25</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias viables (BA) /g</td> <td>5</td> <td>5,000</td> <td>10,000</td> <td>100,000</td> </tr> <tr> <td>Contenido de mohos y levaduras (ML) /g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1,000</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite máximo en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico (As)</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>2.0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Parámetros establecidos en la NTC 4423.</p>	Requisitos	n	m	M	L	TPH (coliformes totales) /g	5	11	25	50	Recuento de bacterias aerobias viables (BA) /g	5	5,000	10,000	100,000	Contenido de mohos y levaduras (ML) /g	5	10	100	1,000	Contaminantes	Límite máximo en mg/kg	Arsénico (As)	1.0	Plomo (Pb)	2.0
Requisitos	n	m	M	L																							
TPH (coliformes totales) /g	5	11	25	50																							
Recuento de bacterias aerobias viables (BA) /g	5	5,000	10,000	100,000																							
Contenido de mohos y levaduras (ML) /g	5	10	100	1,000																							
Contaminantes	Límite máximo en mg/kg																										
Arsénico (As)	1.0																										
Plomo (Pb)	2.0																										
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto.	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas. Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.																										

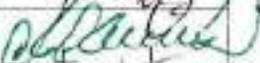
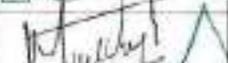
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe cumplir con la Res. Min Salud 4241 de 1991, NTC 5422, NTC 4423, Res. 2574 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, con un peso neto máximo de 20 Kg.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado

Continua Ficha Técnica de Producto ...		TOMILLO																																		
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.																																			
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportado por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>																																			
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.																																			
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>																																			
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>																																				
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>																																			
<b>1</b>	Versión inicial																																			
<b>2</b>	<p>Actualización información a Formato PA-FO-75, y se incluye código SAP.                      Al ítem Otras Características del Producto se adiciona la información contenida en el ítem Grado de Madurez de la ficha anterior.                      Se adicionan Requisitos Microbiológicos y Fisicoquímicos, basados en los parámetros establecidos en la NTC 4423:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g/100g máx.)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (g/100g máx.)</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Extracto Etéreo Eje (g/100g máx.)</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos establecidos en la NTC 4423:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>U</th> <th>M</th> <th>H</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Microorganismos Totales</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Requisitos para el Transporte (N.C.)</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Requisitos para el Transporte (N.C.)</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Unidad máxima permisible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acido ascórbico</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Acido fólico</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Valor	Humedad (g/100g máx.)	10	Cenizas (g/100g máx.)	13	Extracto Etéreo Eje (g/100g máx.)	3	Requisitos	U	M	H	C	Microorganismos Totales	3	3	3	3	Requisitos para el Transporte (N.C.)	3	3	3	3	Requisitos para el Transporte (N.C.)	3	3	3	3	Contaminantes	Unidad máxima permisible	Acido ascórbico	20	Acido fólico	20
Parámetro	Valor																																			
Humedad (g/100g máx.)	10																																			
Cenizas (g/100g máx.)	13																																			
Extracto Etéreo Eje (g/100g máx.)	3																																			
Requisitos	U	M	H	C																																
Microorganismos Totales	3	3	3	3																																
Requisitos para el Transporte (N.C.)	3	3	3	3																																
Requisitos para el Transporte (N.C.)	3	3	3	3																																
Contaminantes	Unidad máxima permisible																																			
Acido ascórbico	20																																			
Acido fólico	20																																			
<b>2</b>	<p>Se adicionan los Requisitos Normativos – 'NTC 5422, NTC 4423, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural'.                      Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación 'Por Kg de producto'.                      Se reemplaza en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítems Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior.                      Se adicionan las 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.'</p>																																			

Continua Ficha Técnica de Producto ... TOMILLO

superior a un año  
 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar empaquetado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.  
 Se ajustan los requerimientos en Certificaciones Proveedor/Maquilador/Comercializador - "Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para año de cosecha y distribución con fecha de expedición no superior a un año".  
 Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.

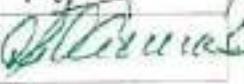
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	leg. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Ericso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Codigo: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha:	26
			

PRODUCTO / NOMBRE		YUCA
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001650
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptará ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es carrasposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor máximo de 1 milímetro, seguida de una estructura sólida sin señales de la presencia del cordón fibroso central.
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Debe estar fresca, libre de micos secundarios, flores, heridas y cortaduras, libre de insectos o daños causados por estos, no debe presentar indicios de pudrición, heridas o cortes. Libre de daños mecánicos, sin bifurcaciones, nódulos, manchas, pasada o torcidas.
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		NTC 1225, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permitan realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos o en canastilla con un peso neto máximo de 25 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

<i>Continúa Ficha Técnica de Producto...</i>		<b>YUCA</b>
	Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acorde al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibir de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	El proveedor deberá acreditar: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>	

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	"Acta de visita sanitaria (INC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FY: FYC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. " Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días. "Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código SAP 200001550. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información, basado en los requerimientos actuales de la Erbdad. El contenido se cambia de 50 Kg máximo a 25 Kg Máximo. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5423 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación: "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira código SAP 200000738. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Melta Romero	30 ABR 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicio	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Codigo: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12	07
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>ZANAHORIA</b>
--------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001552
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raíz de forma cilíndrica a cónica, lisa, al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una al centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No aplica														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	No aplica														
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>0.7</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>88.9</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>37</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Zanahoria, cruda</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	0.7	--	Humedad (%)	88.9	--	Calorías (kcal)	37	--
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
		PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	0.7	--														
Humedad (%)	88.9	--														
Calorías (kcal)	37	--														
Otras características del producto	Raíz gruesa y alargada, apariencia cónica, tiene piel (cáscara) de color naranja, textura dura y sólida; sabor ligeramente dulce. Deben estar enteras, sanas, limpias, exentas de un grado anormal de humedad exterior, sin olores y sabores extraños. Sin bifurcaciones, ni raíces secundarias, no deben tener consistencia leñosa. No deben germinar.															
Contenido	No Aplica															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1226 (Última actualización) Categoría Extra. Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y NTC 5422.															

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO			Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 00	Página 2 de 3		
				Fecha:	12		

		<p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
	Empaque	<p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg. de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 583 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.</p>
	Rotulado	<p>El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.</p>
	Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.</p>

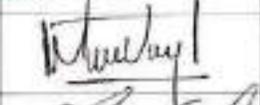
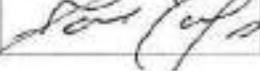
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: Se ajusta a formato versión 3, se retira: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de Inviata (visita sanitaria) concepto vigente, favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de Inviata (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, se ajusta certificaciones a: Acta de visita.

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha:	12

	<p>santaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria</p>														
3	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se adiciona información en clasificación "Verduras". Se retiran requisitos fisicoquímicos y se adicionan requisitos nutricionales así:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DEVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>9.7</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>88.9</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>37</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Otras características del producto se actualizan información basado en Norma técnica 1226.</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:  <i>"En lugar fresco, seco y ventilado lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con dispositivos sustentados. 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.</i>  <i>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, esto se debe entregar embalado en materiales de primer uso acorde al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recolección. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionando al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro"</i>                  En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de cinco a 8 días.                  Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DEVIACION	Proteína (%)	9.7	--	Humedad (%)	88.9	--	Carbohidratos	37	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DEVIACION													
Proteína (%)	9.7	--													
Humedad (%)	88.9	--													
Carbohidratos	37	--													
4	<p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.                  Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".                  Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>														

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camecho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivas Pineda	12-03-21	

Las fichas técnicas descritas en este anexo son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir las citadas fichas técnicas).

Certifico que, en caso de ser el adjudicatario, me comprometo a que los productos suministrados reunirán las condiciones técnicas, características físicas, formas de presentación, apariencia, sabor,

Continuación invitación pública **MC-015-006-2023**, cuyo objeto es: **“SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE”** ”

color, textura y demás requerimientos establecidos en la ficha Técnica señalada en la presente Invitación Pública y en las condiciones técnicas especiales del presente anexo.

Atentamente,

FIRMA DEL OFERENTE: \_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL OFERENTE: \_\_\_\_\_  
C.C. del Oferente: \_\_\_\_\_  
Nombre de la empresa: \_\_\_\_\_  
NIT: \_\_\_\_\_

ESPACIO  
EN  
BLANCO

**FORMULARIO No. 3**  
**PROPUESTA ECONÓMICA**

Tolemaida, día \_\_\_\_\_ mes \_\_\_\_\_ año **2023**

Señores

**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE**  
Ciudad.

REF: PROCESO DE CONTRATACIÓN **MC-015-006-2023**

El suscrito (nombre de la persona natural), obrando (como propietario o representante legal) de (nombre de la empresa), de conformidad con lo establecido en la invitación pública, oferto en firme, de forma irrevocable y como precio fijo y total IVA incluido, con destino a la celebración del contrato cuyo objeto es **“SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE”**, ofrezco los servicios correspondientes que se relacionan en el **FORMULARIO No. 2, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO**, bajo las características técnicas establecidas para tales servicios, en los términos y conforme a las condiciones previstos para tal efecto, por un valor total de (valor en letras) Pesos Colombianos (\$ valor en números) **M/CTE.**

**CUADRO DE PRECIOS**

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA (1)	VALOR IVA (2)	VALOR TOTAL UNITARIO CON IVA (1+2)=3
1	AGUACATE	KILO			
2	AHUYAMA	KILO			
3	CABEZA DE AJO	KILO			
4	ARRACACHA	KILO			
5	ALVERJA VERDE DESGRANADA	KILO			
6	BANANO	UNIDAD			
7	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	KILO			
8	CEBOLLA LARGA	KILO			
9	CILANTRO	KILO			
10	ESPINACA	KILO			
11	FRESA	KILO			
12	GUASCA	KILO			
13	HABICHUELA	KILO			
14	LECHUGA BATAVIA	KILO			
15	LIMON TAHITÍ	KILO			
16	MANDARINA	UNIDAD			

17	MANZANA ROJA	UNIDAD			
18	MAZORCA	KILO			
19	MELON	KILO			
20	NARANJA	UNIDAD			
21	PAPA CRIOLLA	KILO			
22	PAPAYA	KILO			
23	PATILLA	KILO			
24	PEPINO COHOMBRO	KILO			
25	PEREJIL CRESPO	KILO			
26	PIMENTON ROJO	KILO			
27	PIÑA	KILO			
28	GUINEO – COLICERO	KILO			
29	PLATANO MADURO	KILO			
30	PLATANO VERDE	KILO			
31	REMOLACHA	KILO			
32	REPOLLO BLANCO	KILO			
33	TOMATE CHONTO	KILO			
34	TOMILLO	KILO			
35	YUCA	KILO			
36	ZANAHORIA	KILO			
VALOR TOTAL APROXIMADO AL ENTERO					

\_\_\_\_\_  
**EL OFERENTE**  
**FIRMA DEL OFERENTE**

**FORMULARIO No. 4**  
**FORMATO APERTURA – CANCELACION**  
**DATOS TERCERO-CUENTAS BANCARIAS SIIF NACION II**

CIUDAD \_\_\_\_\_ FECHA \_\_\_\_\_  
DD MM AAAA

Señores

**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**

Ciudad. -

Me permito certificar la siguiente información respecto de la:

Apertura  o Cancelación  en SIIF de cuenta bancaria registrada a mi nombre.

**DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - Persona Natural**

Nombre: \_\_\_\_\_ CC. No \_\_\_\_\_

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

Dirección: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Cuenta Bancaria: Corriente  Ahorro

Entidad Bancaria \_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_

Departamento: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

**DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - Persona Jurídica**

Razón Social: \_\_\_\_\_ NIT: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Cuenta Bancaria: Corriente  Ahorro

Entidad Bancaria \_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_ Departamento: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Nombre Representante Legal: \_\_\_\_\_ C.C. No \_\_\_\_\_

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

NOTA: LA INFORMACION RELACIONADA DE LA CUENTA BANCARIA (No. Tipo y Entidad) DEBE COINCIDIR CON LA CERTIFICACION BANCARIA.

## FORMULARIO No.5 ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (en adelante ALFM) y el suscrito a saber: \_\_\_\_\_ identificado (a) con cedula de ciudadanía N° \_\_\_\_\_ expedida en \_\_\_\_\_, domiciliado en \_\_\_\_\_, quien obra en calidad de \_\_\_\_\_ de la sociedad/empresa \_\_\_\_\_, con NIT. No. \_\_\_\_\_, suscribo el presente acuerdo de confidencialidad en consideración a la relación contractual o de estudios de mercado, que mantengo con la entidad y en desarrollo y aplicación de los principios consagrados en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas que regulan la materia, asumiendo el compromiso de cumplir con las siguientes cláusulas:

**PRIMERA – Objeto:** Como funcionario externo a la entidad en condición de contratista, me obligo a mantener estricta confidencialidad y a no divulgar directa e indirectamente, ni a través de ninguna otra persona, la información perteneciente a la ALFM, así como tampoco a utilizar dicha información en beneficio propio o de terceros.

**Nota: “Información Confidencial” significa en el marco del presente Acuerdo, lo referente a los lugares, documentación e información suministrada para el uso y ejecución del contrato a ejercer con la entidad.**

**SEGUNDA – Alcance y duración:** La información objeto del presente Acuerdo comprende toda aquella que sea entregada por la ALFM al funcionario externo en condición de contratista, para el desarrollo de sus actividades ya sea esta en forma oral, escrita, grabada en medios electrónicos/digitales o en cualquier otra forma tangible o intangible, así como la información que el funcionario externo en condición de contratista produzca, trate y transforme en el desarrollo de las tareas que le sean asignadas.

Este acuerdo tendrá una duración INDEFINIDA, respecto a la información que tiene a cargo la ALFM en sus bases de datos y la información suministrada, a partir de su suscripción, y sin perjuicio de la protección de la información que haya sido revelada con anterioridad a la firma del presente acuerdo.

**TERCERA – Compromisos de Confidencialidad:** El funcionario externo a la entidad en condición de contratista, en los términos del presente acuerdo se compromete a:

1. Guardar estricta reserva y secreto en relación con la información que le sea suministrada por la ALFM y sobre los productos, tratamientos y transformaciones que se deriven de su relación con dicha información.
2. De ser necesario realizar visitas a las diferentes sedes o sucursales de la ALFM, los datos y/o información allí recolectada son propios de la ALFM y por lo tanto no podrán ser usados sino solamente para los fines dispuestos por la misma.
3. Hacer el uso adecuado de la infraestructura y tecnología que sea dispuesta para el manejo de la información.
4. Toda información referente a la plataforma tecnológica (marcas, referencias, usos, cantidad de dispositivos activos), topologías lógicas, arquitectura de red, topologías físicas, proveedores de servicio, coordenadas de ubicación de las sedes y las diferentes necesidades que sean expresadas y/o informadas por parte de la ALFM, no pueden ser usadas por parte del suscrito para fines diferentes a los dispuestos por la ALFM. Del mismo modo, no podrá conservar copia de dicha información, toda vez que corresponde a información sensible y privada de la ALFM.

5. Respetar y cumplir las disposiciones que sean indicadas para la seguridad de la información y su debido acceso.
6. Conservar la información a la que tenga acceso bajo las condiciones de seguridad necesarias para impedir su deterioro, adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento.
7. Manejar la información únicamente en los términos en que sean autorizados.
8. No publicar, ni disponer de la información puesta en conocimiento a través de la Internet, cuentas de correo personales, blogs, u otros medios de divulgación o comunicación masiva.
9. Los derechos de propiedad intelectual de la información suministrada por la ALFM o generada por la relación suscrita con ella, nunca perderán su calidad de propiedad de la ALFM, por el hecho de darla a conocer en el ejercicio de intercambio, presentación o sustentación de la misma ante el funcionario externo a la entidad en condición de contratista y la entidad que él representa.
10. No emitir copias ni reproducir por medio alguno, la información que la ALFM haya identificado como confidencial.
11. Cuando sea pertinente, se debe devolver todos y cada uno de los documentos o medios tecnológicos facilitados en cualquier tipo de soporte, en su caso, las copias obtenidas de los mismos, que constituyan información amparada por el deber de confidencialidad, al finalizar el tiempo fijado para la realización de las actividades cobijadas por el acuerdo. Para el caso de la información digital, las copias entregadas o generadas deberán ser sometidas a un proceso de borrado seguro que garantice que no será posible hacer uso directo o forense de los mismos.
12. Una vez finalizado el proceso de estudio de mercado, cotización o contratación, la información suministrada por parte de la ALFM debe ser destruida al ser considerada información estrictamente confidencial, de tal manera que se garantice el principio ético de confidencialidad.
13. Este acuerdo exime a la ALFM, por el uso indebido de información suministrada al tercero, aun después de finalizar la relación entre las partes.

**CUARTA – Prohibición:** Mediante el suscrito acuerdo el funcionario externo a la entidad en condición de contratista, tiene la prohibición de vender, publicar, entregar a terceros, hacer uso indebido, inadecuada protección de la información suministrada y/o transformada en el ejercicio de las actividades que le sean designadas.

**QUINTA – Obligaciones:** El funcionario externo a la entidad en condición de contratista, en los términos del presente acuerdo se obliga a:

1. Dar estricto cumplimiento a las pautas o lineamientos de seguridad de la información que disponga la ALFM, tomando las medidas técnicas, humanas y administrativas que sean necesarias para otorgar seguridad e impedir adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento a la información.
2. Adoptar los controles que consideren pertinentes en desarrollo del acuerdo de voluntades para la protección, seguridad, acceso y circulación restringida de datos a fin de mantener la confidencialidad de los mismos.
3. Proteger la documentación, software o cualquier otro medio que contenga la información brindada para el cumplimiento de las actividades que le sean asignadas, adoptando las medidas necesarias para que el uso de la información sea técnicamente controlable para brindar un acceso restringido solo a los usuarios autorizados de su manejo y conocimiento, a quienes le es extensivo este acuerdo de confidencialidad.
4. Establecer junto con la Dirección Administrativa y Oficina de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones de la ALFM, los mecanismos de control de acceso a la información tales como: métodos de acceso permitidos, uso de identificadores únicos de usuarios y contraseñas, proceso de autorización de accesos y privilegios de usuarios, lista de colaboradores autorizados para utilizar los servicios definiendo sus derechos y privilegios de uso. En todo caso las necesidades de acceso a la información por terceras partes deberán ser reportadas a la ALFM.

5. Se obliga a no copiar, reproducir, almacenar, replicar, revelar, divulgar, exhibir, mostrar, circular, compilar, sustraer, ofrecer, vender, intercambiar, captar, interceptar, modificar, almacenar, replicar, complementar o crear bases de datos con la información dada a conocer por la ALFM en función de las actividades a ejercer.
6. Abstenerse de adulterar o intentar cambiar información suministrada, sin la debida autorización por parte de la ALFM.
7. Dar aviso de manera inmediata a la ALFM, en caso de ocurrir algún evento que comprometa la información suministrada, como por ejemplo pérdida, filtración, fuga o modificación de datos.
8. El funcionario externo a la entidad en condición de contratista se compromete a no utilizar la información, de ninguna forma que pudiera causar perjuicio directo o indirecto a la ALFM, o a los titulares de la información suministrada.
9. Mantener reserva y confidencialidad de las conversaciones, datos e información privada que le sea suministrada por parte de la ALFM para ser usada como insumo, de acuerdo a los estudios de mercado y/o cotizaciones y/o contrato en el cual participa.

**SEXTA – Responsabilidades:** En virtud de lo anterior, el funcionario externo a la entidad en condición de contratista se hace responsable por:

1. El manejo de los datos y el uso que efectúe para su almacenamiento físico o virtual y su disposición en hardware y/o software, en especial en plataformas de la web; para lo cual deberá adoptar controles de protección física y virtual según sea el caso.
2. Todos los daños y perjuicios que eventualmente se puedan generar en detrimento de la ALFM y/o de terceros, que se deriven como consecuencia del incumplimiento doloso o culposo del presente compromiso y de las obligaciones que le asisten; y en consecuencia, le corresponderá resarcir plenamente los perjuicios que se llegaren a ocasionar, sin perjuicio de las demás acciones a que haya lugar.
3. La ALFM informará a cada uno de los representantes, que reciben información confidencial, de su naturaleza confidencial y de este Acuerdo, los cuales deben aceptar y adherir antes de recibirla. Además, instruirá a sus representantes para manejarla y utilizarla únicamente para el desarrollo de las actividades asignadas y será responsable por cualquier uso inadecuado de la información confidencial.
4. El compromiso que a través del presente documento asume el suscrito incluye además la obligación que asiste a los ejecutivos, empleados, consejeros, asesores, abogados, representantes o cualquier otra persona que actúe o intervenga en el proceso de información en nombre o en beneficio del suscrito o de la empresa que representa, compromiso que tiene el alcance que le es propio a la naturaleza y propósitos de la confidencialidad de la información.

**SÉPTIMA:** La violación de la confidencialidad o el uso indebido de la información, dará lugar a las acciones legales respectivas.

#### **ACEPTACIÓN DEL ACUERDO**

El suscrito manifiesto y acepto expresamente que no tengo autorización para divulgar o utilizar el material de información con propósitos diferentes a los establecidos en este documento. Además de las condiciones expuestas en este acuerdo, también acepto que la ALFM se reserve el derecho de verificar y validar en cualquier momento y sin previo aviso, el cumplimiento del presente acuerdo, con respecto al tratamiento de la información confidencial. El presente acuerdo de confidencialidad y no divulgación de la información se perfecciona por la firma del funcionario externo a la entidad en condición de contratista.

**Firmado en** \_\_\_\_\_ **a los** \_\_\_\_\_ **del mes** \_\_\_\_\_ **del año** \_\_\_\_\_

**Firma:** \_\_\_\_\_ **C.C.:** \_\_\_\_\_ **de** \_\_\_\_\_

## **FORMA DE DILIGENCIAMIENTO (eliminar esta forma para impresión y/o firma del Acuerdo)**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (en adelante ALFM) y el suscrito a saber: (Nombres completos de quien diligencia el acuerdo) identificado (a) con cedula de ciudadanía N° (Documento de identidad de quien diligencia el acuerdo) expedida en (Lugar donde se expide el documento), domiciliado en (Dirección exacta del lugar de residencia), con NIT\_No. (Número de Identificación Tributaria), suscribo el presente acuerdo de confidencialidad en consideración a la relación contractual o de estudios de mercado, que mantengo con la entidad y en desarrollo y aplicación de los principios consagrados en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas que regulan la materia, asumiendo el compromiso de cumplir con las siguientes cláusulas:

**PRIMERA – Objeto:** Como funcionario externo a la entidad en condición de contratista, me obligo a mantener estricta confidencialidad y a no divulgar directa e indirectamente, ni a través de ninguna otra persona, la información perteneciente a la ALFM, así como tampoco a utilizar dicha información en beneficio propio o de terceros.

**Nota: “Información Confidencial” significa en el marco del presente Acuerdo, lo referente a los lugares, documentación e información suministrada para el uso y ejecución del contrato a ejercer con la entidad.**

**SEGUNDA – Alcance y duración:** La información objeto del presente Acuerdo comprende toda aquella que sea entregada por la ALFM al funcionario externo en condición de contratista, para el desarrollo de sus actividades ya sea esta en forma oral, escrita, grabada en medios electrónicos/digitales o en cualquier otra forma tangible o intangible, así como la información que el funcionario externo en condición de contratista produzca, trate y transforme en el desarrollo de las tareas que le sean asignadas.

Este acuerdo tendrá una duración INDEFINIDA, respecto a la información que tiene a cargo la ALFM en sus bases de datos y la información suministrada, a partir de su suscripción, y sin perjuicio de la protección de la información que haya sido revelada con anterioridad a la firma del presente acuerdo.

**TERCERA – Compromisos de Confidencialidad:** El funcionario externo a la entidad en condición de contratista, en los términos del presente acuerdo se compromete a:

1. Guardar estricta reserva y secreto en relación con la información que le sea suministrada por la ALFM y sobre los productos, tratamientos y transformaciones que se deriven de su relación con dicha información.
2. De ser necesario realizar visitas a las diferentes sedes o sucursales de la ALFM, los datos y/o información allí recolectada son propios de la ALFM y por lo tanto no podrán ser usados sino solamente para los fines dispuestos por la misma.
3. Hacer el uso adecuado de la infraestructura y tecnología que sea dispuesta para el manejo de la información.
4. Toda información referente a la plataforma tecnológica (marcas, referencias, usos, cantidad de dispositivos activos), topologías lógicas, arquitectura de red, topologías físicas, proveedores de servicio, coordenadas de ubicación de las sedes y las diferentes necesidades que sean expresadas y/o informadas por parte de la ALFM, no pueden ser usadas por parte del suscrito para fines diferentes a los dispuestos por la ALFM. Del mismo modo, no podrá conservar copia de dicha información, toda vez que corresponde a información sensible y privada de la ALFM.
5. Respetar y cumplir las disposiciones que sean indicadas para la seguridad de la información y su debido acceso.
6. Conservar la información a la que tenga acceso bajo las condiciones de seguridad necesarias para impedir su deterioro, adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento.
7. Manejar la información únicamente en los términos en que sean autorizados.
8. No publicar, ni disponer de la información puesta en conocimiento a través de la Internet, cuentas de correo personales, blogs, u otros medios de divulgación o comunicación masiva.
9. Los derechos de propiedad intelectual de la información suministrada por la ALFM o generada por la relación suscrita con ella, nunca perderán su calidad de propiedad de la ALFM, por el hecho de darla a conocer en el ejercicio de intercambio, presentación o sustentación de la misma ante el funcionario externo a la entidad en condición de contratista y la entidad que él representa.
10. No emitir copias ni reproducir por medio alguno, la información que la ALFM haya identificado como confidencial.
11. Cuando sea pertinente, se debe devolver todos y cada uno de los documentos o medios tecnológicos facilitados en cualquier tipo de soporte, en su caso, las copias obtenidas de los mismos, que constituyan información amparada por el deber de confidencialidad, al finalizar el tiempo fijado para la realización de las actividades cobijadas por el acuerdo. Para el caso de la información digital, las copias entregadas o generadas deberán ser sometidas a un proceso de borrado seguro que garantice que no será posible hacer uso directo o forense de los mismos.
12. Una vez finalizado el proceso de estudio de mercado, cotización o contratación, la información suministrada por parte de la ALFM debe ser destruida al ser considerada información estrictamente confidencial, de tal manera que se garantice el principio ético de confidencialidad.
13. Este acuerdo exime a la ALFM, por el uso indebido de información suministrada al tercero, aun después de finalizar la relación entre las partes.

**CUARTA – Prohibición:** Mediante el suscrito acuerdo el funcionario externo a la entidad en condición de contratista, tiene la prohibición de vender, publicar, entregar a terceros, hacer uso indebido, inadecuada protección de la información suministrada y/o transformada en el ejercicio de las actividades que le sean designadas.

**QUINTA – Obligaciones:** El funcionario externo a la entidad en condición de contratista, en los términos del presente acuerdo se obliga a:

1. Dar estricto cumplimiento a las pautas o lineamientos de seguridad de la información que disponga la ALFM, tomando las medidas técnicas, humanas y administrativas que sean necesarias para otorgar seguridad e impedir adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento a la información.
2. Adoptar los controles que consideren pertinentes en desarrollo del acuerdo de voluntades para la protección, seguridad, acceso y circulación restringida de datos a fin de mantener la confidencialidad de los mismos.
3. Proteger la documentación, software o cualquier otro medio que contenga la información brindada para el cumplimiento de las actividades que le sean asignadas, adoptando las medidas necesarias para que el uso de la información sea técnicamente controlable para brindar un acceso restringido solo a los usuarios autorizados de su manejo y conocimiento, a quienes le es extensivo este acuerdo de confidencialidad.
4. Establecer junto con la Dirección Administrativa y Oficina de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones de la ALFM, los mecanismos de control de acceso a la información tales como: métodos de acceso permitidos, uso de identificadores únicos de usuarios y contraseñas, proceso de autorización de accesos y privilegios de usuarios, lista de colaboradores autorizados para utilizar los servicios definiendo sus derechos y privilegios de uso. En todo caso las necesidades de acceso a la información por terceras partes deberán ser reportadas a la ALFM.
5. Se obliga a no copiar, reproducir, almacenar, replicar, revelar, divulgar, exhibir, mostrar, circular, compilar, sustraer, ofrecer, vender, intercambiar, captar, interceptar, modificar, almacenar, replicar, complementar o crear bases de datos con la información dada a conocer por la ALFM en función de las actividades a ejercer.
6. Abstenerse de adulterar o intentar cambiar información suministrada, sin la debida autorización por parte de la ALFM.

Continuación invitación pública **MC-015-006-2023**, cuyo objeto es: **“SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE”** ”

7. Dar aviso de manera inmediata a la ALFM, en caso de ocurrir algún evento que comprometa la información suministrada, como por ejemplo pérdida, filtración, fuga o modificación de datos.
8. El funcionario externo a la entidad en condición de contratista se compromete a no utilizar la información, de ninguna forma que pudiera causar perjuicio directo o indirecto a la ALFM, o a los titulares de la información suministrada.
9. Mantener reserva y confidencialidad de las conversaciones, datos e información privada que le sea suministrada por parte de la ALFM para ser usada como insumo, de acuerdo a los estudios de mercado y/o cotizaciones y/o contrato en el cual participa.

**SEXTA – Responsabilidades:** En virtud de lo anterior, el funcionario externo a la entidad en condición de contratista se hace responsable por:

1. El manejo de los datos y el uso que efectúe para su almacenamiento físico o virtual y su disposición en hardware y/o software, en especial en plataformas de la web; para lo cual deberá adoptar controles de protección física y virtual según sea el caso.
2. Todos los daños y perjuicios que eventualmente se puedan generar en detrimento de la ALFM y/o de terceros, que se deriven como consecuencia del incumplimiento doloso o culposo del presente compromiso y de las obligaciones que le asisten; y en consecuencia, le corresponderá resarcir plenamente los perjuicios que se llegaren a ocasionar, sin perjuicio de las demás acciones a que haya lugar.
3. La ALFM informará a cada uno de los representantes, que reciben información confidencial, de su naturaleza confidencial y de este Acuerdo, los cuales deben aceptar y adherir antes de recibirla. Además, instruirá a sus representantes para manejarla y utilizarla únicamente para el desarrollo de las actividades asignadas y será responsable por cualquier uso inadecuado de la información confidencial.
4. El compromiso que a través del presente documento asume el suscrito incluye además la obligación que asiste a los ejecutivos, empleados, consejeros, asesores, abogados, representantes o cualquier otra persona que actúe o intervenga en el proceso de información en nombre o en beneficio del suscrito o de la empresa que representa, compromiso que tiene el alcance que le es propio a la naturaleza y propósitos de la confidencialidad de la información.

**SÉPTIMA:** La violación de la confidencialidad o el uso indebido de la información, dará lugar a las acciones legales respectivas.

#### ACEPTACIÓN DEL ACUERDO

El suscrito manifiesto y acepto expresamente que no tengo autorización para divulgar o utilizar el material de información con propósitos diferentes a los establecidos en este documento. Además de las condiciones expuestas en este acuerdo, también acepto que la ALFM se reserve el derecho de verificar y validar en cualquier momento y sin previo aviso, el cumplimiento del presente acuerdo, con respecto al tratamiento de la información confidencial. El presente acuerdo de confidencialidad y no divulgación de la información se perfecciona por la firma del funcionario externo a la entidad en condición de contratista.

Firmado en (Ciudad, Departamento, donde esta diligencianc acuerdo) a los (Día en que se firma el acuerdo) del mes (Mes en que se firma el acuerdo) del año (Año en que se firma el acuerdo)

Firma: (Firma de quien diligencia el acuerdo) C.C.: (Documento Identidad de quien diligencia el acuerdo) de (Lugar donde se expide el documento)