



PROCESO		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>		
	TÍTULO	Código: CT-FO-31		
	<b>ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO</b>	Versión No. 01		Página 1 de 17
		Fecha		05

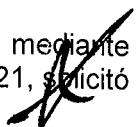
### CONTRATO DE SUMINISTRO

<b>Número de Contrato</b>	<b>009-009-2021</b>	<b>Fecha elaboración de contrato: 08 de Marzo de 2021.</b>
<b>Entidad contratante</b>	<b>AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES</b>	
<b>NIT</b>	No. 800.117.180-3	
<b>Contratista</b>	<b>FRUTAS Y VERDURAS DEL LLANO L.T.D.A</b>	
<b>NIT:</b>	830513325-1	
<b>Representante Legal</b>	ZAMORA ARIAS EDILSON ALBEIRO	
<b>Cedula</b>	86.045.274 de Villavicencio	
<b>Dirección:</b>	Calle 27 No. 37- 39 BARRIO SIETE DE AGOSTO VILLAVICENCIO	
<b>Teléfono- Cel.</b>	3132627599 - 6705551	
<b>Correo</b>	frutasyverdurasllano@hotmail.com	
<b>Objeto Contractual:</b>	<b>"SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HUEVOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS"</b> ,	
<b>Valor</b>	<b>OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$85.000.000,00) M/CTE</b>	
<b>Plazo de ejecución</b>	<b>30 de noviembre de 2021 hasta agotar los recursos del contrato suscrito y/o lo que ocurra primero.</b>	

Entre los suscritos: **MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE**, mayor de edad, vecino de Villavicencio Meta identificado con Cédula de Ciudadanía No 80.387.069 expedida el Colegio - Cundinamarca, en su calidad de como Director Regional Sector Defensa de la Regional Llanos Orientales, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. número 1302 de fecha 15 de noviembre de 2019, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, y por la otra el señor **EDILBERTO ALBEIRO ZAMORA ARIAS**, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 86.045.274 de Villavicencio, obrando como representante legal de **FRUTAS Y VERDURAS DEL LLANO LTDA NIT: 830513325-1**, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

### CONSIDERACIONES

1. Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.
2. Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con el **CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL ° N°4721 del 29 de enero de 2021**, el cual respalda el presente contrato.
3. Que el **MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE**, mayor de edad, vecino de Villavicencio Meta identificado con Cédula de Ciudadanía No 80.387.069 expedida el Colegio - Cundinamarca como Director Regional Sector Defensa de la Regional Llanos Orientales, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.
4. Que la PD. **VIANY YESENIA FLOREZ VILLAMIZAR** Coordinadora de Abastecimientos, mediante memorando No. 2021140640014433 ALRLL-OLAYS-14064 de fecha 25 de enero de 2021, solicitó



la iniciación del proceso de Contratación N°009-005-2021, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES."

5. Que el día 12 de febrero de 2021, se publicó en el SECOP II el proceso N°009-005-2021, mediante resolución N° 013 de fecha 12 de febrero de 2021, se **ORDENA** la apertura de selección abreviada por subasta inversa electrónica N°009-005-2021 que tiene por objeto el "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HUEVOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS" con un presupuesto de **MIL OCHENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$ 1.083.750.000,00) M/CTE IVA INCLUIDO**, con el rubro A-05-01-01-000-01 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA y A-05-01-01-000-002 ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE) respaldado con el CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N°4721 del 29 de enero de 2021 expedido por el responsable de presupuesto de la Regional Llanos Orientales.
6. Que la fecha y hora de cierre del proceso estaba programada para el día **17 de febrero de 2021 a las 17:00 horas**, donde revisada la plataforma SECOP II se encuentran las siguientes ofertas:

**FIRMAS QUE PRESENTARON OFERTA:**

No.	OFERENTE
1	FRUTAS Y VERDURAS DEL LLANO LIMITADA NIT : 830513325-1
2	EDILBERTO DAZA GUERRERO C.C 17.119.230
3	UNIÓN TEMPORAL FRUVER ALFM 2021 CONFORMADADA POR: <ul style="list-style-type: none"><li>• COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC</li><li>• SERVISUMINISTROS INTEGRALES DE COLOMBIA S.A.S.</li></ul>
4	UNION TEMPORAL BATALLONES LLANOS 2021 CONFORMADADA POR: <ul style="list-style-type: none"><li>• CASTELFRUVER SAS NIT 900.586.308-2</li><li>• NANCY GUEVARA TOLEDO C.C 40.766.576</li></ul>
5	COMERCIALIZADORA DISFRUVER S.A.S. NIT. 900135976-8
6	C&G SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S. NIT 900135976-8
7	UNION TEMPORAL VERDURAS 2021 CONFORMADADA POR: <ul style="list-style-type: none"><li>• INTEGRA Y ASOCIADOS SAS</li><li>• GRUPO EMPRESARIAL B&amp;M S.A.S</li></ul>
8	INVERSIONES M&R SAS ZOMAC NIT. 9014017488-4

7. Que mediante Resolución No. 026 de fecha 08 de marzo de 2021, mediante se adjudicó el proceso de selección abreviada por subasta inversa electrónica N°009-005-2021 el cual tiene por objeto el "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HUEVOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS"
8. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la contratación administrativa, es procedente la celebración del presente contrato, que se registra por las cláusulas que a continuación se enuncian.

## CLAUSULAS

**CLÁUSULA PRIMERA: PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO:** Para todos los efectos legales la duración del contrato es el establecido para la ejecución del presente contrato y cuatro meses más.

**CLÁUSULA SEGUNDA: LUGAR DE EJECUCIÓN:**

### LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
VAUPÉS	MITÚ	BIAVA 30	UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO	3 y 4 veces por semana

La frecuencia de entrega en los diferentes comedores de tropa puede variar de acuerdo a las necesidades y partes suministrados por las Unidades Militares

La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes.

Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:

- Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

**NOTA 1:** No se aceptan copias borrosas, tachadas o enmendadas y cada una debe contener el número del contrato y debe ser firmada como recibida por el Administrador del Comedor, o personal autorizado por la Agencia Logística.

**NOTA 2:** Si al momento de la entrega del producto, la factura no cumple con las condiciones establecidas, no se tendrá como recibido el producto, hasta tanto el oferente envíe las notas contables a que haya lugar, las cuales deberán subsanar de forma inmediata para que continúe el proceso de pago. Se entiende, que si no se adjuntan las Notas Contables a que haya lugar, no se tramitarán para pago en las fechas establecidas, por cuanto se solicitará nuevamente esta información al Comitente Vendedor.

**NOTA 3.** Los productos no se recibirán bajo ninguna circunstancia con remisión:

- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o

uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

**NOTA 4:** Los costos de transporte, cargue, descargue y transporte hasta el comedor de tropa debe ser asumido por el proveedor.

**CLÁUSULA TERCERA – VALOR:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$85.000.000,00) M/CTE**, de acuerdo a la oferta presentada por el CONTRATISTA.

Distribuidos por grupo de productos, así.

**LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS:** OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$85.000.000,00) M/CTE. distribuidos por grupo de productos, distribuidos así.

- **PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-05-01-01-000-001 (HORTALIZAS A-05-01-01-000-001-02 / FRUTAS Y NUECES A-05-01-01-000-001-03):** SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$65.000.000,00) M/CTE.
- **ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE) A-05-01-01-000-002 (HUEVOS DE GALLINA O DE OTRAS AVES, CON CÁSCARA, FRESCOS. A-05-01-01-000-002-03):** VEINTE MILLONES DE PESOS (\$20.000.000,00) M/CTE.

**NOTA:** Durante la ejecución del contrato adjudicado la facturación se deberá hacer de forma separada por grupos de productos, así:

- **PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-05-01-01-000-001**
  - **HORTALIZAS A-05-01-01-000-001-02**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
1	AHUYAMA	KILO
2	AGUACATE	KILO
3	ARRACACHA	KILO
4	CABEZA DE AJO FRESCO	KILO
5	CEBOLLA CABEZONA	KILO
6	CEBOLLA LARGA	KILO
7	CILANTRO	KILO
8	HABICHUELA	KILO
9	LECHUGA	KILO
10	MAZORCA	KILO
11	PAPA PASTUSA	KILO
12	PAPA CRIOLLA	KILO



ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
13	PEPINO COHOMBRO	KILO
14	PIMENTÓN	KILO
15	PLÁTANO VERDE	KILO
16	REMOLACHA	KILO
17	REPOLLO BLANCO	KILO
18	TOMATE LARGA VIDA	KILO
19	YUCA ARMENIA	KILO
20	ZANAHORIA	KILO
21	ESPINACA	KILO
22	GUASCAS	KILO

• FRUTAS Y NUECES A-05-01-01-000-001-03

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
1	BANANO CRIOLLO	UNIDAD
2	LIMÓN COMÚN	KILO
3	MANZANA ROJA	UNIDAD
4	NARANJA VALENCIA	UNIDAD
5	MANDARINA	UNIDAD
6	PIÑA	KILO
7	GUAYABA	KILO
8	MANGO	KILO
9	TOMATE DE ÁRBOL	KILO
10	PAPAYA	KILO
11	PATILLA	KILO
12	LIMÓN MANDARINO	KILO
13	PERA	UNIDAD

➤ ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE) A-05-01-01-000-002

• HUEVOS DE GALLINA O DE OTRAS AVES, CON CÁSCARA, FRESCOS. A-05-01-01-000-002-03

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
1	HUEVO TIPO A	UNIDAD

Los cuales corresponde a los rubros presupuestales asignado por el Ministerio de Hacienda para este tipo de productos, adicionalmente el control presupuestal se debe llevar conforme a cada grupo de cada lote.

**CLÁUSULA CUARTA - IMPUESTOS:** 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.

**CLÁUSULA QUINTA – CUADRO DE PRECIOS:** Para el presente contrato es:

**LISTA DE PRECIOS**

**LOTE 4 DEPARTAMENTO DEL VAUPES**

FRUTAS Y VERDURAS DEL LLANO LIMITADA NIT: 830513325-1 REPRESENTANTE LEGAL  
EDILSON ALBEIRO ZAMORA ARIAS CC. 86.045.274 de Villavicencio (Meta)

ITEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	VALOR TOTAL
1	AHUYAMA	KG	\$ 3.880
2	AGUACATE	KG	\$ 12.175
3	ARRACACHA	KG	\$ 5.945
4	BANANO CRIOLLO	UN	\$ 995
5	CABEZA DE AJO FRESCO	KG	\$ 13.735
6	CEBOLLA CABEZONA	KG	\$ 4.635
7	CEBOLLA LARGA	KG	\$ 6.090
8	CILANTRO	KG	\$ 11.475
9	HABICHUELA	KG	\$ 7.455
10	LIMON COMUN	KG	\$ 8.000
11	LECHUGA	KG	\$ 4.535
12	MANZANA ROJA	UN	\$ 2.000
13	MAZORCA	KG	\$ 6.695
14	NARANJA VALENCIA	UN	\$ 880
15	PAPA PASTUSA	KG	\$ 3.465
16	PAPA CRIOLLA	KG	\$ 4.575
17	PEPINO COHOMBRO	KG	\$ 5.312
18	PIMENTON	KG	\$ 7.250
19	PLATANO VERDE	KG	\$ 4.495
20	REMOLACHA	KG	\$ 3.700
21	REPOLLO BLANCO	KG	\$ 4.310
22	TOMATE LARGA VIDA	KG	\$ 5.620
23	YUCA ARMENIA	KG	\$ 4.380
24	ZANAHORIA	KG	\$ 4.020
25	ESPINACA	KG	\$ 6.450
26	MANDARINA	UN	\$ 1.100
27	GUASCAS	KG	\$ 7.050
28	PIÑA	KG	\$ 4.345
29	GUAYABA	KG	\$ 2.750
30	MANGO	KG	\$ 5.495
31	TOMATE DE ARBOL	KG	\$ 5.435
32	PAPAYA	KG	\$ 4.565

ITEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	VALOR TOTAL
33	PATILLA	KG	\$ 3.115
34	LIMON MANDARINO	KG	\$ 5.725
35	PERA	UN	\$ 1.330
36	HUEVO TIPO A	UN	\$ 647
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 183.619</b>

**PARÁGRAFO:** En el evento de requerirse productos considerados como **FRUTAS, VERDURAS Y HUEVOS** que no estén incluidos en el cuadro anterior y por solicitud de las Unidades Militares se requiera, la AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES podrá incluirlos mediante acuerdo previa negociación del precio en condiciones del mercado para lo cual debe tener previa aprobación del supervisor y el ordenador del gasto; así mismo supervisor del contrato procederá a requerir al contratista su capacidad para suministrar dichos bienes, el cual deberá cotizar y el supervisor verificar que el valor cotizado se encuentre dentro de los precios de mercado. Dicho acuerdo hará parte integral del presente contrato y llevará el visto bueno del supervisor y aprobación del ordenador del gasto de la ALFM.

**CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Llanos Orientales, cancelará las entregas parciales que realice mediante facturas, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes, a la suscripción del acta de recibo a satisfacción por el supervisor del contrato y el contratista, donde constara la 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, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, y radicación de los siguientes documentos:

1. Acta de Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor del contrato y el Contratista (o quien delegue mediante autorización escrita y debidamente firmada por el contratista).
2. Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario para el momento del pago se exigirá la expedición de la factura electrónica validada por la DIAN (si aplica), de acuerdo con las fechas determinadas en el calendario de implementación establecido por la DIAN mediante resolución 000042 del 05 de mayo de 2020.

Factura comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el artículo 617 del estatuto tributario

"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 Asociado 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 asociado 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"

3. Certificado y planilla de pago a los servicios de seguridad social integral (salud, pensión y riegos profesionales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, Sena e instituto colombiano de bienestar familiar) de todos los funcionarios que laboran y hacen parte de las entregas del presente proceso contractual, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal. **ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS VINCULADAS LABORALMENTE CON EL CONTRATISTA SEA CUAL FUERE SU VINCULACION.** En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el artículo 925 de ley 1607 de 2012 y art. 7 del decreto 1828 de 2013 la persona comprobará con el pago de los contratos de trabajo de sus empleados que deberán coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

El Contratista deberá **ADJUNTAR** copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días **A LA FIRMA DEL CONTRATO**, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

• Nombre	:	<b>FRUTAS Y VERDURAS DEL LLANO LIMITADA</b>
• NIT	:	830513325-1
• Entidad Financiera	:	BANCOLOMBIA
• Número de Cuenta	:	849140057005
• Tipo de Cuenta	:	CORRIENTE

NOTA 1: El pago respectivo se hará con **SUJECCIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (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 (PAC).

NOTA 2: La **AGENCIA LOGÍSTICA** 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.

NOTA 3: EL **PROVEEDOR** se compromete a llevar control del saldo del contrato por Grupo de productos de acuerdo al Rubro y por lotes si aplica, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

Durante la ejecución del contrato el presupuesto deberá ser controlado por lotes y grupos de productos.

NOTA 4: EL **PROVEEDOR** deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

#### **CLÁUSULA SEPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:**

**7.1.** Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios derivados de:

- Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA**.
- El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA**.

- 7.2. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.
- 7.3. Calidad del servicio: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad o insuficiencia de los informes entregados con ocasión de un contrato de consultoría o (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

7.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES

7.4.1. RIESGOS TECNICOS

SE INCLUYEN LOS DEL PROCESO CONTRACTUAL

1	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	CREDITICIOS	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado y la obtención de recursos para adelantar el objeto contractual será por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y este deberá cubrir y soportar el 100% de la alteración de las condiciones de financiación.	No se lleve a cabo el contrato	2	3	4	5	Riesgo Bajo	Contratista	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Contratista	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	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
2	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	ESTIMACIÓN INADECUADA DE COSTOS	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de la presentación de su oferta, sin haber efectuado un detallado estudio de mercado, buscando afectar de manera intencional el equilibrio económico del contrato celebrado, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá responder 100% por los infra precios que aceptó y que contractualmente.	Tener y ofertar productos de mala calidad pueden incurrir en un detrimento	3	3	3	Medio	Riesgo Medio	Contratista	¿A quién se le asigna?	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	25 de enero del 2021	30 de noviembre de 2021	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.
1	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	CREDITICIOS	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado y la obtención de recursos para adelantar el objeto contractual será por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y este deberá cubrir y soportar el 100% de la alteración de las condiciones de financiación.	No se lleve a cabo el contrato	3	3	3	Medio	Riesgo Bajo	Contratista	¿A quién se le asigna?	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	25 de enero del 2021	30 de noviembre de 2021	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.

Código	Categoría	Subcategoría	Ejercicio	Descripción	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	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	
	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	RIESGOS DE OPERACIÓN Los riesgos logísticos de operación e importación si es del caso, de los bienes objeto del futuro contrato serán asumidos por el oferente adjudicatario, así mismo, los efectos desfavorables derivados de las variaciones en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra y todo lo concerniente con la fabricación de los bienes o prestación del servicio y suministros, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y éste deberá soportar el cien 100% de los riesgos de operación.	Demoras en la ejecución del contrato	2 1 1	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3 3 3	Medio	Si	Contratista	25 de enero del 2021	30 de noviembre de 2021	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.
4	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	TRANSPORTE DE MATERIAL El transporte de los bienes objeto del contrato celebrado, hasta el lugar de entrega, así como los costos de los seguros de transporte por robo, destrucción, pérdida, deterioro o daño de los mismos, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá soportar el cien 100% por los riesgos de transporte	Demoras en la ejecución del contrato	2 1	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3 3 3	Medio	Si	Contratista	25 de enero del 2021	30 de noviembre de 2021	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de contratos)	Permanente.

**CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA:** Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

**SE INCLUYEN LAS GARANTÍAS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL.**

**8.1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **TREINTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$38.250.000) M/CTE**, equivalente al **CUARENTA Y CINCO** por ciento (45%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo del mismo, sus prórrogas y seis (06) meses más, a partir del perfeccionamiento del mismo.

**8.2. CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS:** Por la suma de **TREINTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS (\$34.000.000.000) M/CTE** equivalente al **CUARENTA** por ciento (40%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prórrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

**8.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por la suma de **CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$4.250.000.000) M/CTE**, equivalente al CINCO por ciento (5%) del valor del presente contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, sus prorrogas y TRES (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

**8.4. SUFICIENCIA DEL SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** **Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual**, de conformidad al Decreto 1082 de 2015 **Artículo 2.2.1.2.3.1.17. Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual.**

El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a:

**Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.**

La póliza debe tener una vigencia igual a la ejecución del contrato, el cual deberá ir de conformidad al **Artículo 2.2.1.2.3.2.9. Requisitos del seguro de responsabilidad civil extracontractual.** El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Modalidad de ocurrencia. La compañía de seguros debe expedir el amparo en la modalidad de ocurrencia. En consecuencia, el contrato de seguro no puede establecer términos para presentar la reclamación, inferiores a los términos de prescripción previstos en la ley para la acción de responsabilidad correspondiente.
2. Intervinientes. La Entidad Estatal y el contratista deben tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la Entidad Estatal como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas.
3. Amparos. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos:
  - 3.1. Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante.
  - 3.3. Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos.
  - 3.5. Cobertura expresa de vehículos propios y no propios.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria y las vigencias de cada amparo establecidas en el/la (pliego de condiciones/invitación pública)

El **CONTRATISTA**, se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA** 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**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

**PARÁGRAFO SEGUNDO: RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA:** De acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 – Artículo 2.2.1.2.3.1.18: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el **CONTRATISTA** debe restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el **CONTRATISTA** debe 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.

**CLÁUSULA NOVENA – INDEMNIDAD:** El **CONTRATISTA**, se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener libre a la **AGENCIA LOGÍSTICA** de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes realizadas durante la ejecución del presente contrato.

#### **CLÁUSULA DECIMO – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:**

##### **10.1. DEL CONTRATISTA -**

- 10.1.1. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales
- 10.1.2. Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato.
- 10.1.3. Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
- 10.1.4. Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- 10.1.5. Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- 10.1.6. Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- 10.1.7. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- 10.1.8. Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas en el SECOP II.
- 10.1.9. Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

##### **10.2. DE LA AGENCIA LOGÍSTICA**

- 10.2.1. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.
- 10.2.2. Mantener la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA** por intermedio del Supervisor.
- 10.2.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.
- 10.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

**CLÁUSULA DECIMA PRIMERA - RESPONSABILIDAD:** El **CONTRATISTA**, será responsable ante las autoridades de los actos que desarrolle en el ejercicio de las actividades del presente contrato cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros. Igualmente será responsable en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.



**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CESIONES Y SUBCONTRATOS:** El **CONTRATISTA** no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la **AGENCIA LOGÍSTICA** pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del mismo.

La celebración de subcontratos no exonerará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

Las condiciones generales de la garantía de cumplimiento deben señalar que en el evento en que por incumplimiento del **CONTRATISTA** garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el **CONTRATISTA** aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN:** En aplicación del art. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo la supervisión **PD. LETTY JULIET LOPEZ FORERO C.C.** número **1.121.828.974** para el seguimiento del contrato electrónico, y por conducto de éstos, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.

**PARÁGRAFO:** para el caso de contratos de obra e interventoría, el supervisor debe realizar un seguimiento detallado al cumplimiento de los riesgos establecidos en la matriz de la cláusula quinta del presente documento; igual tarea, deberá cumplir frente al AIU, estipulado por el contratista en su oferta económica.

**CLAUSULA DÉCIMA CUARTA – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR:** El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR:** Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de los actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual, la **AGENCIA LOGÍSTICA**, está obligada a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contractual a través de la Supervisión, artículo 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CONFIDENCIALIDAD:** El **CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegaren a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** Con la firma del presente contrato el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 del 12 de julio de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes y que si llegare a sobrevenir alguna actuara conforme a lo dispuesto en las normas legales.

**PARÁGRAFO:** El **CONTRATISTA**, responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o por haber suministrado información falsa.



**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas naturales o jurídicas con las que el **CONTRATISTA** cuente para la ejecución del objeto contractual.

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA - SANCIONES:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

**19.1. MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual, por cada día de incumplimiento y hasta por treinta (30) días hábiles.

**19.2. MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del presente contrato, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

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

La parte resolutive de los actos administrativos ejecutoriados que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, se publicarán en el SECOP y se comunicarán a la Cámara de Comercio en que se encuentre inscrito el **CONTRATISTA**. También se comunicarán a la Procuraduría General de la Nación.

El pago o deducción de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato.

En caso de incumplimiento reiterado de las obligaciones por los cuales ya hubiese sido sancionado con multa el contratista, la Agencia Logística estará facultada para tomar las medidas que considere adecuadas y proporcionales para conminar el cumplimiento del contrato.

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

En caso que el retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de cláusula penal pecuniaria se aplicará sobre el valor del contrato pendiente por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1596 del Código Civil.

**PARÁGRAFO:** El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1594 del Código Civil.

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

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

**PARÁGRAFO:** Las multas y la cláusula penal pecuniaria no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé cumplimiento posterior a la obligación incumplida.

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES:** La declaración e imposición de multas y exigencias de la cláusula Penal Pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 17, artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normatividad vigente.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte grave y directamente la ejecución del presente contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, el presente contrato quedará definitivamente terminado y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de El **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Las partes contratantes incorporan en este contrato los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA- FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante su ejecución del contrato, circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la ley civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptados por el Supervisor, que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación. En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles siguientes hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado el presente contrato de forma unilateral por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al **CONTRATISTA** sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) hábiles días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de éste contrato y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes. Evento en el cual el **CONTRATISTA** se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto contractual.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA- SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada ley, excepto la cláusula compromisoria, habida consideración que el artículo 70 de la Ley 80/93 fue derogado por el artículo 118 de la Ley 1563/12.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato de obra y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato de acta de liquidación de acuerdo a lo establecido en el Manual de Procesos y Procedimientos de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, de lo contrario se procederá con lo manifestado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 019 de 2012.

La liquidación se realizará dentro de los cuatro (04) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato

**CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA - APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES:** Este contrato se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - RÉGIMEN LEGAL:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, Estatuto Anticorrupción, las Leyes de Presupuesto y en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato.

**CLÁUSULA TRIGESIMA - DOCUMENTOS:** Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan son para todos los efectos parte integral del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales:

3.1. Proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA NO. 009-005-2021 CUYO OBJETO ES: ""SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HUEVOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS"**

, junto con sus formularios y anexos.

3.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° N°4721 del 29 de enero de 2021

3.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.

3.4. Registro presupuestal.

- 3.5. Garantía de cumplimiento.
- 3.6. Anexo No. 01
- 3.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

**CLÁUSULA TRIGESIMA PRIMERA - REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO:** el presente contrato es aprobado y firmado por las partes a través de la plataforma SECOP II.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN:** Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

- 32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.
- 32.2. Registro presupuestal.
- 32.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

**POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES,**



**MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE**  
Director de la Regional Llanos Orientales  
Ordenador del Gasto


**EL CONTRATISTA,**





**ZAMORA ARIAS EDILSON ALBEIRO**  
Identificado CC. No. 86.045.274 de Villavicencio Representante Legal  
**FRUTAS Y VERDURAS DEL LLANO LTDA NIT: 830513325-1**

ANEXO 1: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA  
ANEXO 2: FICHAS TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.

  
Elaboró: Abg. Lieth Gutierrez Navarro  
Cargo: Profesional Defensa Precontractual

  
Revisó: Abg. Laura Valeria Torres H.  
Cargo: Coordinadora de Contratos



PROCESO			
<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unidad de nuestra Fuerza</p>	<b>TITULO</b>  <b>ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO</b>	Código: CT-FO-31	
		Versión No. 01	Página 1 de 93
		Fecha	05 08 2020
			

### ANEXO No. 01

#### OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

##### OBLIGACIONES GENERALES:

- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de oferta.
- Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en la invitación.
- Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso 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 las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- Deberá llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- Realizar todo el procedimiento de legalización, firma y perfeccionamiento del contrato a través de la página del SECOP II.
- Para el trámite de pago el supervisor del contratos verificara que el futuro contratista publique en la plataforma secop II la totalidad de las facturas y aprobara dichas facturas. El tesorero de la entidad marcará como pagadas las facturas.
- La entidad se reserva el derecho del pago hasta que el contratista haya cumplido con el cargue de la facturación en la plataforma SECOP II .
- Con el perfeccionamiento y legalización del contrato, el contratista, el supervisor y el ejecutor de contratos, deberán suscribir el acta de inicio para dar cumplimiento a lo establecido en el manual de contratación de ALFM.
- El proveedor tendrá que indicar en su solicitud de pago en el SECOP II si se encuentra obligado o no a facturar electrónicamente.

- El SECOP II validara la factura electrónica registrada por el proveedor ante la DIAN, permitirá la consulta y descarga del documento.
- El proveedor deberá seleccionar "SI o NO" en el campo obligatorio de "obligado a facturar electrónicamente".
- Una vez el proveedor valide la información de la factura electrónica, confirme y envíe la solicitud de pago a la Entidad Estatal. La entidad no podrá editar el campo donde se encuentre registrado el código CUFE por el proveedor. Por lo cual, únicamente podrá verificar el estado de la validación y el enlace de descarga.

#### OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- El proveedor deberá dar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional Llanos.
- Los productos a suministrar en la ejecución del contrato deberán ser los relacionados en los registros sanitarios anexados en el presente proceso, de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato deberá ser informado a la entidad.
- Cumplir con la frecuencia de entrega en los lugares establecidos. Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

Las entregas solicitadas, se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos (las anteriormente señaladas), de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciará el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito

El proveedor debe garantizar la entrega de los productos en los sitios y frecuencias de entrega establecidos en el presente estudio técnico, sin importar el estado de la vía de acceso, para lo cual deben utilizar el medio de transporte que sea necesario (terrestre, fluvial o aéreo), cada vehículo que ofrezca el proveedor, debe contar con la documentación vigente durante la ejecución de la negociación como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de Gases, Licencia de Conducción de los Conductores o Licencia de Tránsito y debe estar inscrito en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos a negociar.

- Tener disponibilidad para las entregas adicionales que surjan en atención a las necesidades de la Fuerza en cada comedor de tropa, las cuales se podrán realizar por el supervisor o quien haga sus veces para entrega 24 horas posterior a la solicitud.
- Entregar oportunamente de acuerdo a las cantidades indicadas por cada comedor y la fecha de recepción del producto.
- Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:



- Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

NOTA 1: No se aceptan copias borrosas, tachadas o enmendadas y cada una debe contener el número del contrato y debe ser firmada como recibida por el Administrador del Comedor, o personal autorizado por la Agencia Logística, la fecha correspondiente a la factura debe ser consecuente con el consecutivo.

NOTA 2: Si al momento de la entrega del producto, la factura no cumple con las condiciones establecidas, no se tendrá como recibido el producto, hasta tanto el oferente envíe las notas contables a que haya lugar, las cuales deberán subsanar de forma inmediata para que continúe el proceso de pago. Se entiende, que si no se adjuntan las Notas Contables a que haya lugar, no se tramitarán para pago en las fechas establecidas.

NOTA 3. Los productos no se recibirán bajo ninguna circunstancia con remisión

- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.
- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.
- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.



NOTA 4: Los costos de transporte, cargue, descargue y transporte hasta el comedor de tropa debe ser asumido por el proveedor

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el proveedor.
- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente el mal estado del producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.
- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.
- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas
- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes
- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que, si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

**ANEXO 2 – FICHAS TÉCNICAS**

El bien a adquirir debe cumplir con las características definidas en las fichas técnicas adjuntas en los documentos del proceso.

PROCESO <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO  <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>AHUYAMA</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001583
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Cucúrbita, Variedad: Máxima 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>Componentes</th> <th>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 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.

*[Handwritten signature]*

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		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.

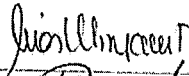
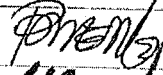


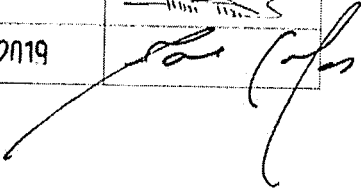
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---



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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 GP:1000.2004
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	<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 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 "Fruter" a "verduras".</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 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 ó 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</i></p> <p>En la vida útil se amplia 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</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>



PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		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. Alim. Inés 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. 13	
	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	

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



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>ARRACACHA</b>
--------------------------	------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Arracacha
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	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.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1251 (última actualización)	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.
	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 presenten defectos organolépticas serán

*[Handwritten signature]*

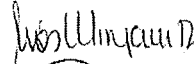



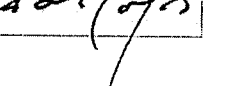
PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12 07 2018
			


		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 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 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.
	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>AGOSTO DE 2019</b>
--	-----------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
1	Version Inicial

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim Inés 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	14.160.19	
	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	

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

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



<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001584
	Clasificación	Condimentos
	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	Cabezas de ajo fresco
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	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.
	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, 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 verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán

*[Handwritten signature]*



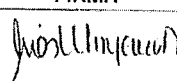
PROCESO				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	TÍTULO		Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Versión No. 00	Página 2 de 3
			Fecha: 12 07 2018	
				


		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. Entregado en canastilla cumpliendo 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.
	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.
--	---


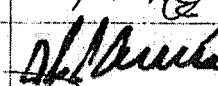

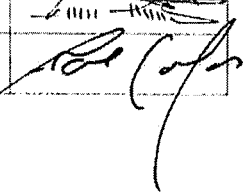
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	JULIO DE 2019
--	---------------



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 ésta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque
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 "Fruver" a "Condimentos". 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 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> <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 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> Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	14 Agosto 2019	



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

Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	14-Ago-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	14. AGO. 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	14. A GO. 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14 AGO 2019	

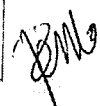

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
		2018	
			



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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001541
	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	Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71mm a 90mm.
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser características 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.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos
	Requisitos Normativos	NTC 1221

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, en cantidades inferiores a 20 kilos el producto 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 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.

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	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.
---	---


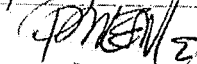



FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	AGOSTO DE 2019
-----------------------------------	----------------



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión 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 organolépticas 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 basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". 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 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> <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 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"</i> 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

*[Handwritten signature]*

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

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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés 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 Díaz	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	

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



PRODUCTO / NOMBRE	CEBOLLA LARGA
-------------------	---------------


REQUISITOS GENERALES	Código	200001447
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Allium Fistulo Sum 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cebolla Larga
	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 larga debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, y NTC 5422.	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
	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 presenten defectos organolépticas serán

Recibido  
 11/07/18



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

		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 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 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>SEPTIEMBRE DE 2019</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
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 retira de certificaciones Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el 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 comisionista comprador el día de la negociación. Se retira de certificaciones la exigencia. Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
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 "Frúver" 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, 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, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en

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


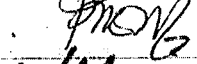



los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".

De los requisitos normativos se retira especificaciones de tamaño y calidad y se pasa esta información a otras características del producto.

Se retiran requisitos específicos para productos negociados para la Regional Sur o Fronteras



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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	24 Septiembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 24 / 19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 19	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	24 SEP 19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 SEP 2019	

*[Handwritten signature/initials]*



PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO	Código: 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: Coriandrum 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	Cilantro
	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	En canastillas con un peso máximo de 10 Kilos.
	Requisitos Normativos	No Aplica

<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 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 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 entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.

D  
VVP



		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>		Código: PA-FO-75		
<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Versión No. 00		Página 2 de 3		
		Fecha:		12 07 2018		

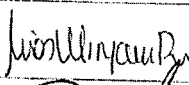
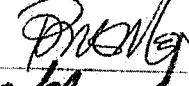



	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ 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>SEPTIEMBRE DE 2019</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 "Frutos sanos, maduros, limpio y desecados". Se retiran los requisitos fisicoquímicos toda vez que estos no corresponden al producto. Se retira del ítem 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 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 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 basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" 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 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" 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.

				<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>				Código: PA-FO-75		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. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	24. Septiembre/19	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sep-24/19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 SEP 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	24. Sep. 19	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 SEP 2019	

*Handwritten signature or mark on the right side of the page.*

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 1 de 3</p>
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>	

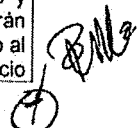
<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>HABICHUELA</b>
--------------------------	-------------------


<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001470
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	<p>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.</p>

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Habichuela
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	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 <b>descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.</b>
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 15 Kilos.
	Requisitos Normativos	NTC 1253

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, empacado en bolsa de polipropileno.
	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. 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</p>

*Handwritten signature/initials*



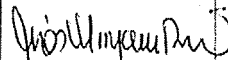
PROCESO				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	TITULO		Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Versión No. 00	Página 2 de 3
			Fecha: 12 07 2018	



		de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla, cumpliendo 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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

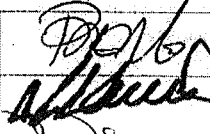


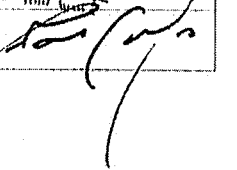
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2019</b>
--	---------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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-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 "Fruver" a "verduras". 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 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> <i>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar empaclado 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> 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	24. Sep. 2019	

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

Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 24 / 19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	24 SEP 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 SEP 2019	

D  
man

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION			
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO		FECHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	FORMA	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F31.PGH.S03	3	ENERO DE 2017		
Producto/Nombre		LECHUGA BATAVIA			
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000413 / 16352			
	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.			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica			
	Requisitos Fisicoquimicos	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			
	Contenido	En kilo peso neto del producto.			
Requisitos Normativos	NTC 1064				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa de polopropileno con peso máximo de 5 Kilos.			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo que cuente con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El producto debe ir empaquetado 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.			
	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.			
	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	El proveedor deberá acreditar: - - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			ENERO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS					
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS				
1	Version 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 el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 5 días				
Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Glaseila Paola García Averdeano	20/01/2017		
Revisó	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Gutierrez Linera	20/01/2017		
	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Ghensu Patricia Gomez Sanchez ( e )	20/01/2017		
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017		
Aprobó	Director de Contratación	Abogada. Emma Gonzalez Arboleda	20/01/2017		
	Subdirector General ( e )	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017		





PROCESO				
SUBPROCESO GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
TÍTULO PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES				
FECHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
	F01-PGU-803	3	ENERO DE 2017	

Producto/Nombre		MAZORCA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000463 / 19925
	Clasificación	Cereal
	Descripción del Producto	Mazorca de maíz amarillo gramínea, destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupada a lo largo de un eje, textura papirácea y termina en un especie de penacho en color amarillo oscuro formado por los estilos. la mazorca no debe estar cubierta por bacteas de color verde (no debe llevar hojas que la recubran).

REQUISITOS ESPECIFICOS	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	En Kilo peso neto de producto.
	Requisitos Normativos	No aplica



EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En Bolsas de polipropileno con peso neto máximo de 3 Kilos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno de baja densidad, con 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.
	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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO DE 2017
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Gisella Paola García Avendaño	20/01/2017	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Guillerrez Linares	20/01/2017	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Ghense Patricia Gomez Sanchez ( e )	20/01/2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	
	Director de Contratación	Abogada. Emma Gonzalez Arboleda	20/01/2017	
Aprobó	Subdirector General ( o )	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</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>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	Papa Criolla														
	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>2.2</td> <td>..</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>75.4</td> <td>± 0.5</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</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 cáscara, cruda</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	2.2	..	Humedad (%)	75.4	± 0.5	Calorías (kcal)	85	..
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
		PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	2.2	..														
Humedad (%)	75.4	± 0.5														
Calorías (kcal)	85	..														
Otras características del producto	<p>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).</p> <p>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.</p>															
Contenido	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.															
Requisitos Normativos	NTC 341. Cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.															

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización 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

*PM*

*(Signature)*



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

		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, 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 deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	La papa debe estar lavada y embalada en canastilla de plástico. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224/2007
	Rotulado	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.
	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>SEPTIEMBRE DE 2019</b>
--	---------------------------



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS														
1	Versión Inicial.														
2	<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 basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". Se adiciona información en Requisitos nutricionales basados en los Datos de Tabal nutricional del ICBF, para papa criolla.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.2</td> <td>..</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>75.4</td> <td>± 0.9</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>86</td> <td>..</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	2.2	..	Humedad (%)	75.4	± 0.9	Calorías (kcal)	86	..
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	2.2	..													
Humedad (%)	75.4	± 0.9													
Calorías (kcal)	86	..													

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

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, esto 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."*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	24 Sept. 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept 24/19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24. Sep. 19	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21 SEP. 19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 SEP 2019	

Pineda

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



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>PAPA PASTUSA</b>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001575
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: <i>Solanum Tuberosum L.</i> La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Papa
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa Grado A Tamaño Grande. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. La papa debe estar libre de verdeamiento.
	Contenido	Bulto por 50 Kilos.
	Requisitos Normativos	NTC 341

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Bulto por 50 Kilos.
	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 presenten defectos organolépticas serán

151  
 V 170

*[Handwritten signature]*



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

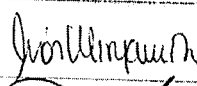
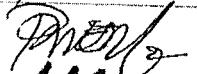



		rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto puede ser empaquetado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir 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 empaquetado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) 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.
---	---



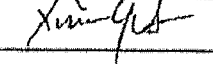
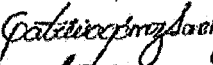

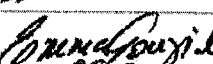
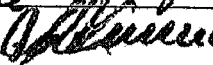
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2019
-----------------------------------	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se actualizó la descripción del producto por no corresponder. Se cambia dentro del ítem Empaque. polietileno por fibra de poliolefina. Se retira del ítem empaque: "El empaque usado debe cumplir la norma técnica NTC 341-2. El empaque debe ser de primer uso. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 341-2 y NTC 341-3" y se incluye la 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, jurídicas y sociedades. Se especifica los usos apropiados de esta papa de acuerdo a la catalogación de l'FEDEPAPA.
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 "Fruter" a "verduras". Se retira variedad de papa Andigena. 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 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. 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.

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



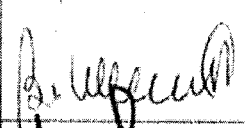



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	24. Septiembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 24/19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	EP 24-19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	24. SEP. 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 SEP 2019	

*Handwritten signature/initials on the right margin.*

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	ESPECIFICACION	VERSION	FECHA/VERSION	Pág. 1 de 1
	F01-96H-S01	3	ENERO DE 2017		
Producto/Nombre		PEPINO COHOMBRO			
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000564 /19936			
	Clasificación	Verdura			
	Descripción del Producto	Baya bicarpelar, bilocular, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos redondeados, ovoides y alargados.			
REQUISITOS ESPECIFICOS	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.			
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 20 Kilos.			
Requisitos Normativos	NTC 5975 Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastillas.			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo que cuente con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El producto debe ser empacado canastillas, debe ser resistente al peso de 20 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422.			
	Rotulado	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.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de Diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			ENERO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS					
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS				
1	Version 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 el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días				
Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Oisella Paola García Avenfano	20/01/2017		
Revisó	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Cullerrez Linares	20/01/2017		
	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Ghensy Patricia Gomez Sanchez ( e )	20/01/2017		
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017		
Aprobó	Director de Contratación	Abogada. Finna Gonzalez Arboleda	20/01/2017		
	Subdirector General ( e )	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017		





MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión 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, jurídicas y sociedades.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Abornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elean Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gómez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN Rafael Antonio Linares Hernandez	02 DIC. 2016	



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION			
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01-PGH-503	3	NOVIEMBRE 2015		
Producto/Nombre			PIMENTÓN ROJO		
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	35761 / 200000583			
	Clasificación	Fruver			
	Descripción del Producto	Pimentón procedente de <i>Capsicum Annum L.</i> , de Variedad: Pimenton 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	Pimentón			
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No aplica			
	Requisitos Nutricionales	Son buena fuente de carotenos, entre los que se encuentra la capsantina, pigmento con propiedades antioxidantes que aporta el característico color rojo.			
	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 a la variedad (pimentón cuadrado) y al grado de madurez (mayor al 50%). 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.			
	Contenido	En canastilla, con peso neto máximo de 8 Kg.			
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 3634-1			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con peso neto máximo de 8 Kg.			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo 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.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			NOVIEMBRE DE 2016		

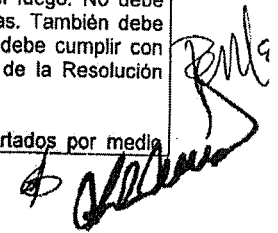
PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
			



<b>PRODUCTO/NOMBRE</b>	<b>PLÁTANO VERDE</b>
------------------------	----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000591
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Musa Paradisiaca, Variedad: Hartón. El fruto es una falsa baya epígina, 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.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Plátano Verde
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser verde, en su totalidad de la superficie. Debe tener la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin fraccionamiento ni recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa <u>De Calidad Extra, clasificación Grande de mínimo 350 gramos.</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.
	Contenido	En canastilla las manos o gajas deben estar completas, con peso neto máximo 25 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC1190.

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. En canastilla con peso neto máximo de 25 Kg.
	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





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

		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 empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la norma técnica NTC 5422. El producto debe ser entregado en canastilla.
	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 cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

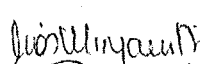
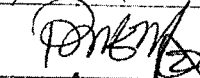


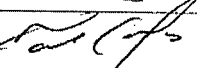
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---


<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b>	<b>DICIEMBRE DE 2019</b>
---	--------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. 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 deberá entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". 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, jurídicas y sociedades. Se cambia la vida útil de 3 a 5 días.
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 basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a " Verduras" En Otras características del producto se adiciona según NTC 1190: "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".

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

5	<p>En presentación del producto se cambia requerimientos así: <i>"El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. En canastilla con peso neto máximo de 25 Kg"</i></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 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 condiciones del empaque se cambian así: <i>"El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la norma técnica NTC 5422. El producto debe ser entregado en canastilla"</i></p> <p>Las certificaciones se cambia requisito así: <i>"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>Se retira en descripción de producto, especificación: <i>"de tamaño 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetro"</i>, y se subraya en otras características del producto: <i>"De calidad extra, clasificación grande mínimo 350gramos"</i>, todo esto con el fin de no crear confusión en la calidad y tamaño del producto, el cual se basa en el gramaje según NTC 1190 y no por el tamaño que era muy pequeño para el peso solicitado.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06 Diciembre 11a	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06-Dic-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	06 Dic 19	
<b>Aprobó</b>	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 Dic 19	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>REMOLACHA</b>
--------------------------	------------------



<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001539
	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).

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Remolacha														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica														
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>87.2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>44</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para remolacha, sin cascara, cruda</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	2	-	Humedad (%)	87.2	-	Calorías (Kcal)	44	-
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
		PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	2	-														
Humedad (%)	87.2	-														
Calorías (Kcal)	44	-														
Otras características del producto	Clasificación de calidad 1ª. 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.															
Contenido	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.															

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	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 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

✓  
M

EML  
/



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

		2674 de 2013.
		<p>Quando 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 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>
	Empaque	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 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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.

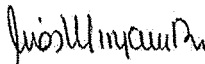




<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2019</b>
--	---------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 comisionista comprador el día de la negociación; se ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (IVC) 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

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


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".*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	24. Sept. 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 24/19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24. Sept. 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21. Sept. 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 SEP 2019	



*Handwritten signature/initials on the right margin.*



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION			
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
COORDO	COORDO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01-PGH-S01	3	ENERO DE 2017		
Producto/Nombre		REPOLLO BLANCO			
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000649 /16358			
	Clasificación	Hortaliza			
	Descripción del Producto	Esferica 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, apiñándose o apretándose sus hojas unas contra otras.			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica			
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No aplica			
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y sabores extraños, libre de plagas y/o pudrición, heridas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación normal.			
	Contenido	El producto debe tener un peso mayor a 2000 gramos y de primera calidad.			
Requisitos Normativos	NTC 1225				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe ser entregado en canastillas maximo de 30 Kilos, empackado en bolsas de polipropileno			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehiculo con Concepto Tecnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente territorial de Salud.			
	Empaque	El producto debe ser empackado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastillas, cumpliendo con NTC 5422			
	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 empacke, lote del producto y peso neto al momento de ser empackado			
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil minima de Diez (10) dias contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		ENERO DE 2017			
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS					
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS				
1	Version 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 el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días				
Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Gisela Paola Garcia Avendaño	20/01/2017		
Revisó	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Cullarroz Linarea	20/01/2017		
	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Conf. Chenece Patricia Gomez Sanchez ( e )	20/01/2017		
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017		
Aprobó	Director de Contratación	Abogada. Emma Gonzalez Arboleda	20/01/2017		
	Subdirector General ( e )	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017		

PROCESO				GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO			
	SUBPROCESO			NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1			
	F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009				
<b>Producto/Nombre</b>		<b>SIC 19928 TOMATE LARGA VIDA</b>					
Género	<i>(Lycopersicon Esculentum).</i>						
Variedad	Larga Vida						
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser de coloración avanzada (3/4 pintón) cuando muestra mas del 60 % superficie rojo pero no es totalmente rojo.						
Nombre Genérico	Tomate Larga Vida						
Descripcion del Producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones.						
Ingredientes	No aplica						
Requisitos Físicoquímicos	El tamaño del producto debe estar en el rango de 57 a 67 mm de diámetro sección ecuatorial y de Clasificación Redondo.						
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 infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos sin indicios de pudrición.						
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.						
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.						
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.						
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.						
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.						
Condiciones de Embalaje	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.						
Condiciones de Transporte	No aplica						
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1103-1.						
Requisito Especifico	Tomate Larga Vida, Categoría Extra, clasificación redondo, Grado ¾. Entre ligeramente pintoneado y medio pintón o sea con los primeros indicios de coloración, hasta mitad verde, mitad colorado.						
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el 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 comisionista comprador el día de la negociación.						
<b>FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:</b>			30/07/2009		COD LMFT - 166		

PROCESO				
SUBPROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION		
TITULO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
	FALECON-001	3	ENERO DE 2017	
Producto/Nombre		YUCA		
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	20000738/16362		
	Clasificación	Tuberculo		
	Descripción del Producto	De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptara 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 solida sin señales de la presencia del cordón fibroso central.		
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica		
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica		
	Requisitos Nutricionales	No Aplica		
	Otras características del producto	Debe estar fresca, libres de raíces secundarias, 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, mancha, pasada o torcidas.		
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 50 Kg		
Requisitos Normativos	NTC 1225			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kilos.		
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.		
	Empaque	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. El empaque usado debe cumplir con 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 del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.		
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.		
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: 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.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		ENERO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS			
1	Version 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 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			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Gisella Paola García Avendaño	20/01/2017	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Gutierrez Linares	20/01/2017	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Chense Patricia Gomez Sanchez ( e )	20/01/2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Gamacho Diaz	20/01/2017	
	Director de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arbolaca	20/01/2017	
Aprobó	Subdirector General ( e )	Coronel (ra) Carlos Ernesto Gamacho Diaz	20/01/2017	

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</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>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 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>0.7</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>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	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1226 (Última actualización) Categoría Extra, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y NTC 5422.															

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	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 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 2674 de 2013.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



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

		<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 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.</p>
Empaque		<p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica 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 683 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 empacado.</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>

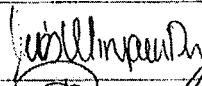

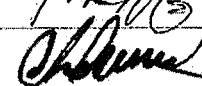


<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>
--	--



<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2019</b>
--	---------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial

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

2	<p>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 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 comisionista comprador el día de la negociación; se ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (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 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, 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>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>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 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>  <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>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de cinco 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.</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	..													

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	Sept 24/2019.	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept 24/19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 Sep 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	24 Sep 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 SEP 2019	



<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA FUERZA DE NUESTROS PAÍSES</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: <b>PA-FO-75</b></p>	
		<p>Versión No. <b>00</b></p>	<p>Página <b>1</b> de <b>2</b></p>
		<p>Fecha: <b>12</b> / <b>07</b> / <b>2018</b></p>	 <p>Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural</p>

<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 eleracea</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 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 entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.

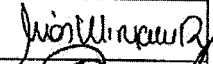
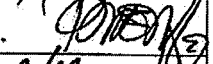
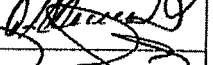


PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2.
		Fecha:	12
 <p>Con el Honor y Dignidad de la Entidad</p>			

	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 empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días.



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	MAYO DE 2020
----------------------------------	--------------

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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 MAY 2020	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Comando en Jefe de la Regional Llanos Código: 1041591





PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</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>AGUACATE</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001582
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Persea 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	Aguacate
	Requisitos Fisicoquímicos	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 sabor extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
Requisitos Normativos	NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo.
	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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 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 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 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 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 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.
	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	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Calibre 8 en el producto de acuerdo a 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, 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.
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 y se incluye el código SAP, ya que actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Verduras". Se adiciona en Requisitos Normativos la NTC 1248, ya que no estaba incluida. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia información así: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del

*Handwritten signature/initials*

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

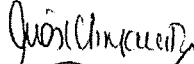




calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.



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.

Se retira condiciones de empaque: NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña.

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.

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.

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



PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestra Esfuerzo</p>	TÍTULO  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Código: PA-FO-75		 <p>Instituto Nacional de Regulación Técnica</p>		
			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 carmosa.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Banano
	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 pos cosecha, 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	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190, Categoría PRIMERA y NTC 5422, Resolución 2674 de 2013.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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 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

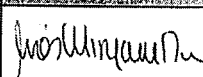
PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12 / 07 / 2018
			



		de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo 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, 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.



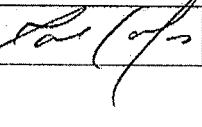
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---



<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b>	<b>MARZO DE 2020</b>
---	----------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se establece criterio de calidad para el producto de acuerdo a 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 3 o puntas verdes.
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 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 "Fruver" a "frutas".</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 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 acordados el 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".</i></p> <p>En especificaciones de empaque se retira requisito "El empaque debe cumplir con la NTC 792-2" debido a que estas condiciones son para la piña.</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. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> 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>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 2020	

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

Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo/2018	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-03-2018	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19. Mar. / 2018	

<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de nuestros Fuertes</small>	TITULO  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12 07 2018
		 <small>Oficina de Calidad y Seguridad de los Alimentos</small>	

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



<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001467
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: ( <i>Psidium Guajaba</i> L.), Variedad: Trujillo, El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño mediano.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Guayaba
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	<p>Tamaño mediano, frescas y limpias, en estado de maduración óptimo para el consumo. (<i>Psidium Guajaba</i>), Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Cáscara verde amarillo claro, con pulpa rosada y peso promedio entre 100 a 160 gramos y un diámetro de más de 50mm.</p> <p>La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la guayaba.</p> <p>Se admite 10% en peso, de diferencia de tamaño, o defectos por unidad de empaque.</p> <p>Se admite 20% en peso, de manchas o ataque de insectos por unidad de empaque.</p> <p>Se admite 10% en peso, de guayabas con heridas superficiales cicatrizadas por unidad de empaque.</p>
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1263 Calidad Primera y NTC 5422.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo.
	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.

D. A. M. S.

*[Handwritten Signature]*

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



		<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>
	Empaque	<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.</p>
	Rotulado	<p>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.</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// Maquillador//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>FEBRERO 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	<p>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. Se retira la condición de contenido: En canastilla y no debe exceder de 18 Kg. No se permite relleno, se ajusta a 15 Kg como peso máximo. En condiciones de calidad del producto se aclara de NTC 1263 Calidad Primera a categoría 1. Se adicionan condiciones de calidad de producto por unidad de empaque de acuerdo a la norma técnica en otras condiciones de producto.</p>
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 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 "Fruver" a "Frutas". En</p>

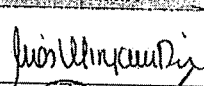
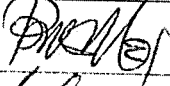
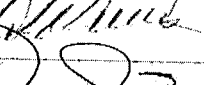
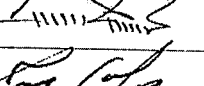
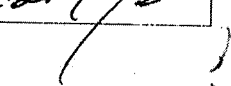


<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> <small>La fuerza de logística de las Fuerzas Armadas</small></p>	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha:	12 07 2018
 <p><small>Ministerio de Defensa de la Nación</small></p>			



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.

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. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729 -2 ya que es un requerimiento para piña.

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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 febrero - 2020	
<b>Revisó</b>	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 FEB 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 Feb 20	

X. L. S. 2020

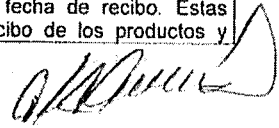
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO			Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 00	Página 1 de 3		
	Fecha:	12	07	2018			



PRODUCTO / NOMBRE	LIMÓN COMUN
-------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001478
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Citrus), Variedad: Citrus Aurantifolia Swingle, Limón de la variedad espcia para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente ácida.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Limón
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Limonos 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. El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con el Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización 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 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 verificaran al momento de recibo de los productos y





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

		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 entregado en canastilla, cumpliendo 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.

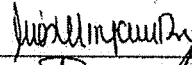
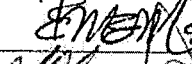
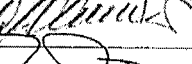


<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador</b>	-- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b>	<b>FEBRERO DE 2020</b>
---	------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. De las condiciones de empaque se retira para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422.
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 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 "Fruver" a "Frutas"</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 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>Quando 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> <p>La vida útil se extiende de tres días a cinco días.</p>



PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes</p>	TITULO  FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Código: PA-FO-75		 <p>Escuela Superior de la Defensa</p>			
				Versión No. 00					Página 3 de 3
				Fecha:	12	07	2018		

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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 feb. 2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 Feb 20	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 Feb 20	

2

revisó



PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZA Y APOYO MILITAR</b> La unidad de nuestros Fuertes</p>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: <b>PA-FO-75</b>	
		Versión No. <b>00</b>	Página <b>1</b> de <b>2</b>
		Fecha: <b>12</b> / <b>07</b> / <b>2018</b>	 <p><b>Oficina Social y Ambiental de la Defensa</b></p>

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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000751
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Es un híbrido entre la mandarina Citrus reticulada y el limón Citrus x limón. Es un fruto de los citrus, con muy ácido sabor y cáscara y pulpa anaranjadas.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	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.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
	Requisitos Normativos	No Aplica

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización 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 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.

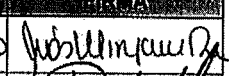
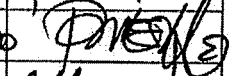
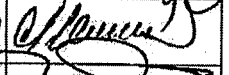


<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestros Fuercos</small>	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: <b>PA-FO-75</b>	
		Versión No. <b>00</b>	Página <b>2</b> de <b>2</b>
		Fecha: <b>12</b> / <b>07</b> / <b>2018</b>	 <small>Unica Sede / Inspección de la Defensa</small>



	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
	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 seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor//</b> <b>Maquillador/Comercializado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año.</li> </ul>
---	--

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

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

	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 Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	02 MAY 20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 <b>Coronel</b> <b>Juan Carlos Riveros Pineda</b> <small>Colaborador: 310415793</small>

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



<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 Loureiro</i> .

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Mandarina
	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 ataques 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.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1330 Producto Categoría A en calidad EXTRA 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 rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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 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	Debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la NTC 5422.

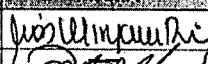
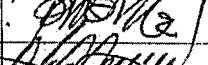



*[Handwritten signature]*

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



	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.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>		<input type="checkbox"/> 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>FEBRERO DE 2020</b>
--	------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión 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 Ente Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B: 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito 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 comisionista 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 "Fruver" 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 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 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. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo A: 86 mm o más de diámetro, se mantiene la calidad Extra. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Ailm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 febrero 2020	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 feb - 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 Feb 23	
<b>Aprobó</b>	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 Feb 20	



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



<b>PRODUCTO/NOMBRE</b>	<b>MANGO</b>
------------------------	--------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001744 /200001483
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: ( <i>Mangifera Indica L</i> ), variedad: azúcar. Su producción se da entre los 800 m.s.n.m. y 2.000 m.s.n.m. Baya redonda con pericarpio blando, de color anaranjado al madurar, semillas ovaladas.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Mango
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser de un color amarillo verdoso en más del 50% de la fruta, su tamaño debe ser mediano y al palpar debe percibirse un ligero hundimiento de la cascara. El producto con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, 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. La clasificación por tamaño requerida es J, según tamaño referido en la NTC 1266; lo cual corresponde a un peso promedio de 160 gramos a 199 gramos y en categoría EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de mangos.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1266 Producto Categoría J en calidad EXTRA 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 rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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



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



		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 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.
	Empaque	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo 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, 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.


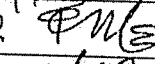


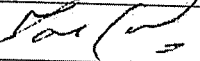
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializado:</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

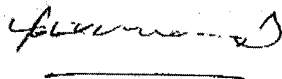
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2020</b>
--	----------------------



<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión 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 Ente Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B: 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito 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 comisionista comprador el día de la negociación. Se ajusta el tamaño promedio de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos de categoría EXTRA, por un rango de peso promedio de 160 gramos en un rango de 160 a 199 gramos de categoría EXTRA.
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 "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 normalidad 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. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> 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.

*[Handwritten Signature]*

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unidad del suministro y el servicio</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		 <small>La unidad del suministro y el servicio</small>			
		Versión No. 00				Página 3 de 3	
		Fecha:	12			07	2018

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



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



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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001746
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Manzana: Fruto (pomo), perteneciente a la especie <i>Malus Pumila Mill.</i> familia <i>Rosaceae</i> . Variedad Royal Gala, 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 ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Manzana														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica														
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>0.3</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>82.7</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>63</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	0.3	--	Humedad (%)	82.7	--	Calorías (kcal)	63	--
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
		PROMEDIO	DESVIACION													
	Proteína (%)	0.3	--													
Humedad (%)	82.7	--														
Calorías (kcal)	63	--														
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	En caja cartón corrugado con un peso neto máximo de 20 kilos en peso bruto.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 3523-1. Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.															

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	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

*[Handwritten signature]*

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



		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.
	Empaque	En canastilla y debe cumplir 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.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ 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.
---	---

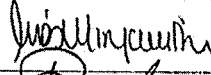
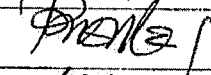
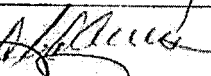
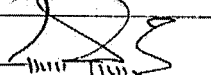
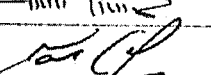
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>FEBRERO DE 2020</b>
--	------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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.
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". 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 extralida 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. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar



*Handwritten signature*

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES El servicio de logística para el Ejército	TITULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75		 Dirección General de Logística		
					Versión No. 00			Página 3 de 3	
					Fecha:	12		07	2018

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 729 -2 ya que es un requerimiento para paja. 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 6 días. Para las certificaciones se solicita: 1) 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 feb. 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 Feb 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 Feb 20	

*Handwritten signature/initials*

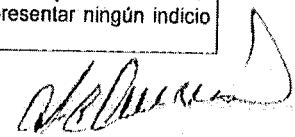
<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12 07 2018
			



<b>PRODUCTO//NOMBRE</b>	<b>NARANJA</b>
-------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001748
	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.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Naranja
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	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 264 a 226 gramos unidad.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4086 y NTC 5422.

<b>EMPAQUE Y RÓTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	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 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.



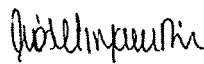
PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha: 12	07
			

	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo 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, 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/ Maquillador/ 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.
--	--




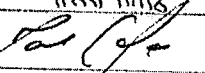
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>Febrero de 2020</b>
--	------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 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 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 4086 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 "Fruver" 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 condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña. 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: 1) 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.



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	



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

<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 feb. 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 FEB 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 Feb 20	

[Handwritten signature/initials]



PROCESO <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuercos</small>	TITULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha:	12 07 2018
		 Oficina de Salud y Ambiente de las Fuerzas	

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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000534 / 200001501
	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 mucilaginosa, de 5 a 7 mm de diámetro. El tamaño requerido del producto es: Pequeño.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Papaya
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	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.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 1270. 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>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo.
	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. 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. 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.
	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

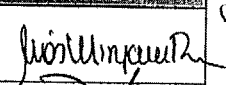
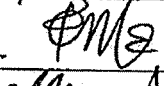

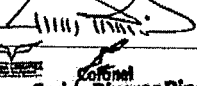

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS</b> La Unidad de Mando en Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 2 de 2</p>
		<p>Fecha:</p>	<p>12 07 2018</p>
			



	Vida Útil	<p>producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.</p>
--	-----------	---

<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Manifiesto Contratador:</b></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>
--	--

<p><b>FECHA/ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b></p>	<p>Mayo de 2020.</p>
---	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. 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.

	CARGO	NOMBRES	FECHA	FIRMA
<b>Elaboro</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
<b>Reviso</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
<b>Aprobo</b>	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda e-mail: juanr.pineda@defensa.gub.ve Cédula: 31641299

PRÓCESO			
<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 3
		Fecha:	12
			



<b>PRODUCTO/NOMBRE</b>	<b>PERA</b>
------------------------	-------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001759
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Pyrus), Variedad: Pyrus communis., Pomo de forma y color variable, generalmente alargado y de piel verde o amarillenta, con semillas (pepitas) negras, no brillantes, pequeñas y en número reducido. Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Pera
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	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.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 5422.

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	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 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 norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta



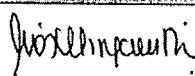
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 3			
	Fecha:	12	07	2018			

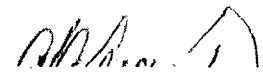
		el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las peras o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a 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.
	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.
---	---

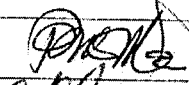
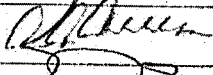

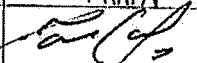
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	FEBRERO DE 2020
--	-----------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 verificaran 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.
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. 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: <input type="checkbox"/> 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.



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	13 febrero 2020	



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

Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12 feb. 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 FEB 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	

*[Handwritten signature]*



PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO  <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>		PIÑA
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001514
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Ananas comosus L. Meer), Variedad: Cayena 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 ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Piña
	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, 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.
	Contenido	En Kilo peso neto de producto de 20 Kg máximo.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 729-1. Categoría 1, El empaque debe cumplir con la NTC 729-2.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. 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.
	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 presenten defectos organolépticos serán

*[Handwritten signature]*

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

		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.
	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.
	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/ Maquillador/ 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>	Febrero de 2020
--	-----------------

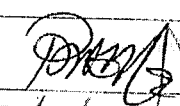
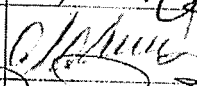
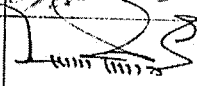
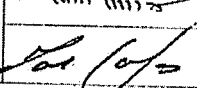
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3, Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso 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 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: <input type="checkbox"/> 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	Febrero 13-2020.	



*Handwritten mark or signature*



PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha:	12 07 2018
 <p>Directorio General de Logística</p>			

<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 FEB 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General,	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 Feb 20	

*Handwritten signature*



PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO  <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>SANDIA / PATILLA</b>
------------------------	-------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000756
	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 ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	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, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.
	Contenido	En canastilla con un peso neto de 15 Kg.
Requisitos Normativos	NTC 1271, El producto debe cumplir con el Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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. 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.

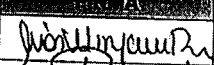
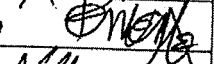
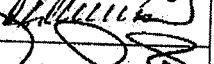
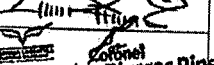
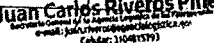
<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12 07 2018
			


	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.



<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Manipulador/ 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>	MAYO DE 2020
---	--------------

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 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. 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 Díaz	08 Mayo 2020	
<b>Aprobó</b>	Subdirector General, de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	

  
 Coronel  
 Juan Carlos Riveros Pineda  
 Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas  
 e-mail: juan.riveros@agencia-logistica.mil.ec  
 Celular: 1104815793

PROCESO <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO <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>TOMATE DE ARBOL ROJO</b>
--------------------------	-----------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001547
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Cyphomandra betacea Sendt), Variedad: Morada, Debe tener la forma ovoidal característica del tomate de árbol rojo. Deben estar libre de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas poscosecha. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme. Deben estar exentas de materiales extraños, debe presentar pedúnculo, cuyo corte debe hacerse a la altura del primer nudo.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Tomate de Árbol Rojo
	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 poscosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo.  El grado de madurez debe ser en más del 70 % de la fruta, su color rojo con visos anaranjados Color: 4 (NTC 4105), El producto debe tener un Calibre B, de peso promedio de 118 gramos y un diámetro ecuatorial de 55 a 60 mm.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4105. Categoría EXTRA.

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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 se

*Handwritten signature and initials*



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

		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.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo 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, 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.

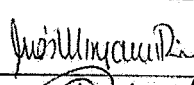
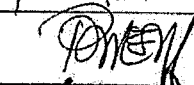
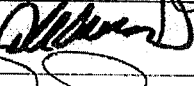
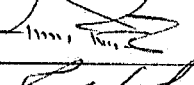
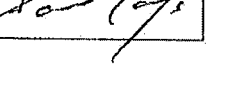
<b>GERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---


<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b>	DICIEMBRE DE 2019
---	-------------------



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 presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3746/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: 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. De las condiciones de empaque se retira: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422.
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 "Fruver" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normalidad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña. 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: <input type="checkbox"/> 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

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

año.
------

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06 Dic 2019	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 Dic 19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 Dic 19	
<b>Aprobó</b>	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	06 Dic 19	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 Dic 19.	

<b>PROCESO</b>			
<b>GESTION DE LA CONTRATACION</b>			
	<b>SUBPROCESO</b>		
	<b>SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO</b>		
	<b>TITULO</b>		
<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO</b>			
<b>CODIGO</b> F01-PGN-S03	<b>VERSION</b> No. 03	<b>FECHA VERSION</b> 01/09/2010	Pág. 1 de 1
<b>Producto/Nombre</b>		<b>SIC 16387 GUASCAS</b>	
<b>Género</b>	<i>Galinsoga.</i>		
<b>Variedad</b>	<i>Nombre Científico: Galinsoga parviflora Cav.</i>		
<b>Grado de Madurez</b>	Hojas verdes y frescas.		
<b>Nombre Genérico</b>	GUASCAS		
<b>Descripcion del Producto</b>	Es una Herbacea de color verde, hojas con peciolos 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>Ingredientes</b>	No aplica		
<b>Requisitos Fisicoquímicos</b>	No aplica		
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No aplica		
<b>Otras características del producto</b>	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y sin hojas amarillas o deshidratadas.		
<b>Contenido</b>	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de primer uso de grado alimentario x 1000 g		
<b>Presentacion</b>	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.		
<b>Empaque</b>	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.		
<b>Rotulado</b>	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.		
<b>Vida Util</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 Embalaje</b>	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado.		
<b>Condiciones de Transporte</b>	No aplica		
<b>Requisitos Normativos</b>	No aplica		
<b>Requisito Especifico</b>	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.		
<b>Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor</b>	<p>Certificado: Certificación de INVIMA o del ente territorial de salud correspondiente con Concepto Vigente. Favorable para sitio de acopio y distribución.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>		
<b>FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:</b>		15/04/2011	COD LMFT

PROCESO <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 4
		Fecha:	12 / 07 / 2018
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>HUEVOS TIPO A (53- 59.9 gramos)</b>
--------------------------	--



<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000369 200000373
	Clasificación	Huevos
	Descripción del Producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina ( <i>Gallus gallus</i> ), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica				
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir el siguiente parámetro: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Producto</td> <td>Salmonella / 25g</td> </tr> <tr> <td>Huevo</td> <td>Ausencia</td> </tr> </table> Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.	Producto	Salmonella / 25g	Huevo	Ausencia
	Producto	Salmonella / 25g				
	Huevo	Ausencia				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina tipo "A", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural.				
Contenido	El huevo debe tener un peso en el rango de 53- 59.9 gramos.					
Requisitos Normativos	NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 - Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.					

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Cubetas por 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o Favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
	Empaque	Los huevos se empaquetarán en bandejas de cartón con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de

*[Handwritten signature]*





PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 4
		Fecha:	12 07 2018
			

		<p>daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.</p>
	Rotulado	<p>De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que:</p> <p>El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del Alimento</li> <li>• Número de unidades</li> <li>• Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación</li> <li>• Fecha de Vencimiento</li> <li>• Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero.</li> </ul> <p>Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM.</p>
	Vida Útil	<p>Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación.</p> <p>Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.</p>

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja.</li> </ul> <p>Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año</p>
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>JULIO DE 2019</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	<p>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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 incluye clasificación basado en Sistema SAP.</p> <p>Se actualizó descripción del Producto, de acuerdo a NTC 1240:1988 así:  <i>"Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen."</i> </p>

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES</p>	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 4
		Fecha:	12 / 07 / 2018
		 <p><b>Grupo Técnico y Empresarial de la Defensa</b></p>	

Se agregaron requisitos microbiológicos así:

*El producto debe cumplir el siguiente parámetro:*

Producto	Salmonella / 25g
Huevo	Ausencia

Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.

Se actualizó información de Otras Características de Producto así:

*"Los huevos frescos de gallina tipo "A", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural."*

El contenido se cambia especificaciones de peso, debido a actualización de NTC 1240, se cambia a: "El huevo debe tener un peso en el rango de 53 - 59.9 gramos".

Se actualizaron Requisitos Normativos así:

*"NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social."*

Se actualizaron Condiciones de transporte y almacenamiento así, basado en los requisitos exigidos en la Resolución 3651 de 2014:

*"Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). 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."*

Se actualizo el Empaqué así:

*"Los huevos se empaquetarán en bandejas de cartón con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado."*



Se actualizó el Rotulado así:

*"De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que:*

*El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:*

- Nombre del Alimento
- Número de unidades
- Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación
- Fecha de Vencimiento
- Los huevos no deben ser incubados y su cascara debe estar entero.

*Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el*

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La Unidad de Suministro y Transporte</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 4 de 4</p>
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>	 <p>Unidad Suministro y Transporte de la Regional</p>

requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM.

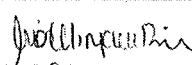
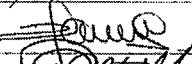


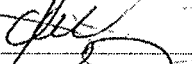
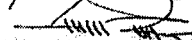
Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación."

Se actualizó la Vida útil así:

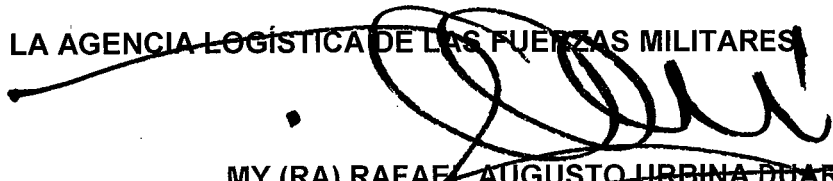
"Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque."

Se actualizó CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador así:

- Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja.
- Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 Julio 2019	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	20 Agosto 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL. 19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	30 JUL 19	
	Subdirector General de Operaciones	Coronel (RA) Eduardo Rodríguez Duran	20-10-2019	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	20 AYO. 19	

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES




MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE  
 Ordenador del Gasto  
 Director de la Regional Llanos Orientales

EL CONTRATISTA,



ZAMORA ARIAS EDILSON ALBEIRO  
 Identificado CC. No. 86.045.274 de Villavicencio Representante Legal  
 FRUTAS Y VERDURAS DEL LLANO LTDA NIT: 830513325-1

  
 Elaboró: Abg. Liceth Gutierrez Navarro  
 Cargo: Profesional Defensa Precontractual

  
 Revisó: Abg. Laura Valeria Torres H.  
 Cargo: Coordinadora de Contratos

