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

PRODUCTO / NOMBRE		AREQUIPE
REQUISITOS GENERALES	Código	200001228 / 200000052
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisito	Arequipe
Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín, en %	7,0
Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín, en %	17,0
Extracto seco, Fracción de masa, mín, en %	70
Cenizas, Fracción de masa, máx, en %	2,0
Índice de *Reichert Meissl*, Fracción de masa, en %	23 -32
Almidones (Véase numeral 7.8.1)	Negativo

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757

Requisito	n	m	M	c
Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	<10	–	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2

Requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelizarían de los azucares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.
	Contenido	SAP 200001228 El producto debe tener un peso mínimo de 220 gramos. SAP 200000052 El producto debe tener un peso mínimo de 5000 gramos.
	Requisitos Normativos	NTC 3757, Resolución 02310 de 1986, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001228 Caja x 75 unidades de 220 gramos. SAP 200000052 Caja máximo de 4 unidades.
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe

	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200001228 Vaso de poliestireno con sello herméticamente con Foil. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de poliestireno. SAP 200000052 Envase plástico con tapa hermética.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 3 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega, el producto no debe tener más de un mes de envasado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basado en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757. El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	MANI

REQUISITOS GENERALES	Código	200001672 200001165
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maní tostado frito y salado
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, en una muestra de paquete o unidad de consumo: Especificación — Valor pH — 6.5- 6.8 Humedad — 1,5 Máximo Grasa — 48 Mínimo
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplirlos siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Análisis — Valor Microorganismos UFC /g — 10000 Máximo Mohos y Levaduras UFC /g — 100 Máximo Coliformes Totales NMP/g — <10 Coliformes Fecales /g — <3 Salmonella/25g — Negativo Aflatoxinas — 10 Máximo
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos
	Contenido	SAP 200001672 Maní salado x 40 gramos SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate)

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja x 24 unidades
	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 producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se elimina código SIC donde se menciona Se adiciona Código SAP, ya que no se tenía en anterior Ficha Técnica. Se cambia Clasificación de producto de "Pasabocas" a "Deshidratados", según clasificación SAP actual. Se cambia descripción de producto basado en Normatividad de: "Maní tostado frito y salado" a "Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo". En otras características se adiciona "El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos". En Contenido se define las características de cada uno de los Códigos SAP. En Normatividad se cambia de "No Aplica" a "NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate)" En presentación del producto se cambia "El producto debe tener un peso neto mínimo de 50 gramos" a "Caja x 24 unidades". Basado en los requerimientos de los nuevos códigos SAP. – Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
3	Se adiciona código SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gramos

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	1 Nov. 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov 01/19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

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

PRODUCTO / NOMBRE	BARRA DE CEREAL

REQUISITOS GENERALES	Código	200001178 / 200001243
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	La barra de cereal debe estar compuesta de productos de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característicos. Debe estar exenta de sustancias otra característica indeseable. Color característico y homogéneo en cada uno de los componentes. Los aditivos adicionados en s u preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Alimento combinado en forma de barra compuesto mínimo de maní tostado, arroz extruido, hojuelas de avena, hojuelas de maíz, coco deshidratado, miel o glucosa, panela y ajonjolí, uvas pasas etc. Conservantes y saborizantes permitidos por la legislación nacional vigente; El proveedor debe incluir varios sabores.
	Requisitos Fisicoquímicos	Humedad: 10 % máximo
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Aspecto: Barra flexible. Color: Sensorial café claro con presencia de pasas color café oscuro y pedazos de almendras y coco color café claro. Olor: Característico. Sabor: Característico
	Contenido	SAP 200001178 El producto debe contener un peso entre 20 y 30gr. SAP 200001243 El producto debe contener un peso de 30 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001178 presentación en empaque individual con un peso entre 20 y 30gr. SAP 200001243 El producto debe contener un peso de 30 gramos x unidad x 12 unidades para un total de 360 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible BOPP, película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión entre 20 a 25 micras o empaque de Polipropileno metalizado. Con sellado térmico.

		Caja de cartón corrugada: mínimo 5 Kilogramos máximo 10 kilogramos por caja.
	Rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El producto debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de cinco (5) meses a partir de la fecha d entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, se unifica la información de barra de granola ya que cambia el nombre del producto.

	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 Diaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 mayo 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDOS
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	33233
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Mezcla de pasabocas fritos tales como papa, platanos, expandidos de trigo, arepas y chicharron.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	*Plátano y Papas Seleccionadas, Harina de Trigo, Almidón de Yuca y/o Papa , Aceite Vegetal, Sal, Bicarbonato de Sodio, Sabor Artificial a tocino *Papas y platanos seleccionados, piel de cerdo deshidratada, aceite vegetal (oleina de palma) *Plátano y Papas Seleccionadas, Harina de Trigo, Almidón de Yuca y/o Papa , Aceite Vegetal, Sal, Bicarbonato de Sodio, Sabor Artificial a ranchero BB. *Papas y plátanos seleccionados, piel de cerdo deshidratada, aceite vegetal (oleina de palma), sal y sabor artificial a limón
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:*

Componente	Valor
Calorias	152
Grasa total (%)	12
Gras saturada (%)	28
Sodio (mg)	9
Carbohidratos (%)	6
Azucares (%)	0
Proteina (%)	1

	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 115 gramos
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en caja por 20 paquetes.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP Metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓ	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Biblana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

PRODUCTO / NOMBRE	NECTAR DE FRUTA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001224 SAP 200001123
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Producto sin fermentar, elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta, concentrados o no, clarificados o no, o la mezcla de estos, adicionado de agua, aditivos permitidos, con adición de azúcares, miel, jarabes, edulcorantes calóricos o no calóricos, o una mezcla de éstos.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Deberá contener como mínimo los siguientes ingredientes: Agua, azúcar, fructosa, estabilizante (pectina), reguladores de acidez (ácido málico, fosfato tricálcico), sabores idénticos a los naturales, antioxidante (ácido ascórbico), edulcorante artificial (sucralosa, acesulfame K).

Según el sabor se adiciona:
Variedad Manzana: pulpa de manzana concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV).
Variedad Durazno: pulpa de durazno concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV).

Requisitos Fisicoquímicos

Requisitos	Parámetros	
	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)*	10,0	–
pH a 20 ° C	2,5	4,6
Acidez Titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	–
Contenido de CO_2 en mg/L	1,0	4,0

* No se aplica a productos edulcorados por sustitución total o parcial de azúcar.

Requisitos fisicoquímicos Nectares de fruta. Tabla 3-NTC 5468

Requisitos Microbiológicos

Producto	Requisitos	Parámetros			
		n	m	M	c
Néctares de fruta pasteurizados	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	100	300	1
	Recuento de *Clostridium* sulfito reductoras, UFC/g o ml	5	<10	-	0
	Recuento de *E. Coli* UFC/g o ml	5	<10	-	0
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	10	100	1
Néctares de frutas sometidos a proceso de esterilidad comercial	Microorganismos aerobios y anaerobios/ml	5	Prueba de esterilidad comercial satisfactoria		

Requisitos microbiológicos Nectares de fruta. Tabla 9-NTC 5468

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe ser pasteurizado. Los néctares de fruta deben tener el color, aroma y sabor característicos del jugo (zumo) o pulpa de fruta, acorde a la fruta que procedan.
Contenido	Código SAP 200001224 contenido de 1000 ml Código SAP 200001123 contenido de 200 ml
Requisitos Normativos	NTC 5468. Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 3929 de 2013. Requisitos que deben cumplir frutas y las bebidas con adición de

		jugo (zumo) o pulpa, concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos. Cumplir con los requisitos establecidos en la Res Min. Salud. 7992 / 1991.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Código SAP 200001224 Envase de cartón laminado con PE y aluminio con tapa. Código SAP 200001123 Envase tetrapack con pitillo.
	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 con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Código SAP 200001224 Caja x 12 unidades de 1000ml. Código SAP 200001123 Caja x 27 unidades de 200 ml.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se incluye código SAP. Se retiran los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.
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 actualizados. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Bebidas sabores surtidos" a "Jugos". Se cambia la descripción del producto basado en la descripción dada en NTC 5468. Se actualiza información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos datos extraidos de NTC 5468 (Última

	Actualización). El contenido y presentación del producto se cambia basado en los requerimientos del mercado. Se reduce la exigencia de fecha en vida útil, de 12 meses a 10 meses a partir de la fecha de fabricación. Se adiciona requisito en certificaciones: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01. NOV. 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01 - 19	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAPAS FRITAS EN PAQUETE

REQUISITOS GENERALES	Código	200000893 200001036
	Clasificación	PASABOCAS
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papas, aceite vegetal y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos: Pollo, limón, Natural, BBQ.
	Contenido	SAP 200000893 El producto debe tener un peso Neto mínimo de 25gr. SAP 200001036 El producto debe contener un peso neto mínimo de 115gr.
	Requisitos Normativos	NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 -Grasas y aceites comestibles para fritura industrial.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en caja por 20 paquetes.
	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	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 4 meses contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2019

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

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

PRODUCTO / NOMBRE		MASMELOS
REQUISITOS GENERALES	Código	200002092
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.
	Requisitos Fisicoquímicos	
	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 70 gr neto mínimo.
	Requisitos Normativos	NTC 5592, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas.
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18
Azucares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38

Requisitos fisicoquímicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592

Requisito	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	500	5 000	1
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0
Determinación de *Escherichia coli* UFC/g	3	Ausente	-	0
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1
Recuento de *Estaphylococcus aureus* UFC/g	3	<10	-	0

Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592

	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Trasparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	SEPTIEMBRE DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el 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 cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Caramelo" a "Confitería". Se cambia la descripción del producto basado en la NTC 5592, se adicionan requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos basados en información extraída de la NTC 5592. Se agregan condiciones otras características "Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 SEP 2020	
	Subdirector General. de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep 10-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

PRODUCTO / NOMBRE	CARAMELO DE LECHE RECUBIERTO DE CHOCOLATE

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000023
	Clasificación	ENERGETICO RC
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por contener caramelo a base de leche con cubierta de chocolate. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Caramelo (Azúcar, jarabe de glucosa, leche en polvo, grasa vegetal), cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal, cocoa, emulsificantes, lecitina de soya) y demás aditivos permitidos. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
	Requisitos Microbiológicos	Referencial: NTC 3207 Segunda Actualización + NTC 792 Tercera Actualización

REQUISITO	m
Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g)	≤20000
Recuento de Coliformes Totales (UFC/g)	<10
Recuento *Escherichia Coli* (UFC/g)	<10
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g)	<10
Detección de *Salmonella spp. / 25 g*	Ausencia

	Requisitos Nutricionales	El producto debe contener en 25 g el siguiente aporte mínimo de macronutrientes:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (g)	1,6	2,5
Grasa (g)	2,7	3,0
Carbohidratos (g)	18,2	18,5
Calorías (Kcal)	103	--

	Otras características del producto	Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 25 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6. NTC 3207 – NTC 792 (Ultima Actualización).

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja corrugada por 500 unidades de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura bilaminada PET + BOPP Metalizado, en sachet de COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.
	Vida Útil	12 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**SEPTIEMBRE 2018**

	Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06." Se actualiza vida útil así: *"12 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."* Se actualiza información en certificaciones al proveedor: *"Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)."*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra	20 de septiembre de 2018	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	20 de septiembre de 2018	
Revisó	Director (E) de Producción	TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán	20 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogado Jose Fernando Vargas	21 de septiembre de 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 de septiembre de 2018	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se cambia código SIC 814 por el código SAP 500000023, por implementación del sistema de información SAP.
3	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se adiciona los requisitos microbiológicos así: *Referencial: NTC 3207 Segunda Actualización + NTC 792 Tercera Actualización* **REQUISITO** — **m** Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g) — ≤20000 Recuento de Coliformes Totales (UFC/g) — <10 Recuento *Escherichia Coli* (UFC/g) — <10 Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g) — ≤100 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g) — <10 Detección de *Salmonella spp. / 25 g* — Ausencia Se adicionan otras características del producto: "*Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.*" Se actualizan Requisitos Normativos así: "*Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 3207 – NTC 792 (Ultima Actualización).*" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "*En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.*" Se adicionan condiciones de empaque así: "*El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.*" Se actualiza información de rotulado así: "*Este debe ser impreso no adhesivo, según*

PROCESO	GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO			
	SUBPROCESO	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.		
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		
	CODIGO F01-PGA-S03	VERSION No. 02	FECHA VERSION 15/07/2009	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 1300 CHOCOLATINA UNIDAD POR 12 GRAMOS
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	**Chocolatina x 12 gramos**
Descripcion del Producto	Barra solida de chocolate con leche
Ingredientes	Azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, lecitina de soya (E322) (emulsionante) y esencia artificial certificada (etilvainillina). Puede contener trazas de maní.
Requisitos Fisicoquimicos	**REQUISITO** / **VALOR** Humedad (%) / 1.5 máximo Grasa (%) / 33.0 – 36.0 Tamaño de partícula (micras) / 24 máximo
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	No Aplica
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 12 gramos x unidad .
Presentacion	El producto debera entregarse en bandeja x 10 unidades x 12 gramos cada unidad
Empaque	El producto debera empacase en formato tipo cartera. El empaque que entra en contacto con el producto debera ser de papel parafinado y sobre éste debera colocarse envoltura de papel aluminio. Empaque externo: Bopp flowpack impreso
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
Vida Util	El producto debe tener una vida util minima de 24 meses
Condiciones de Embalaje	Se debera entregar en caja por 126 Bandejas.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehiculo debe contar contar con el acta sanitaria vigente concepto
Requisitos Normativos	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) **Concepto Técnico: Favorable Vigente.** El producto debe cumplir con las especiifcaciones que le apliquen de la NTC 792 ultima actualización. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) **Concepto Técnico: Favorable Vigente.** La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 01/07/2010	COD LMFT - 60

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO F01-PG16-003	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		BOMBOM SURTIDO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	4264
	Clasificación	Caramelo
	Descripción del Producto	Chupeta dura de sabor frutal, rellena de chicle
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, Goma Base, Agua, Ácido Cítrico E-330, Lactato de Sodio E-325 (Reguladores de Acidez), Sabores Artificiales, Lecitina de Soya E-322 (Emulsificante), Colorantes Artificiales: Rojo Allura FD&C # 40 E-129, Azul Brillante FD&C # 1 E-133.
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	PARAMETRO / RESULTADO Rcto. Total Aerobios Mesófilos UFC/g. — Max. 1000 Rcto. Mohos y levaduras UFC/g. — Max. 100 Rcto. Coliformes totales UFC/g. — <10 Determinación de E. Coli UFC/g. — <10 Rcto. Salmonella spp en 25g. — Ausente Rcto. Staphylococo Aureus coagulasa (+) UFC/g. — <10
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	El producto debe tener un peso de 19 g neto minimo, incluido el palo de soporte del bombón
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empacado en bolsa por 24 unidades y embalado en Caja por 15 Bolsas minimo.
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CCP+PEBD.
	Rotulado	El rólulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Proteccion Social 5109/2005, Res. Min Proteccion Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 6 meses minimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Biblana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	CÓDIGO FUT-PGN-503	VERSIÓN 3	FECHA VERSIÓN NOVIEMBRE DE 2018	Pag. 1 de 1

	Producto/Nombre	GALLETA DULCE
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200001082
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.Galletas dulce, es la galleta que tiene un sabor predominante dulce. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio.
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:*

Componentes	Valores Min	Valores Max
Proteína (%) en base seca	3.0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10.0

	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:*

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
~~Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g~~	~~3~~	~~<100~~	~~-~~	~~0~~
~~Recuento mohos y levaduras, UFC/g~~	~~3~~	~~50~~	~~500~~	~~1~~
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento Bacilus cereus, UFC/g	3	10	100	1

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Contenido de Metales pesados.

Componente	Contenido
Plomo, comoPb (mg/kg)	0.2

	Contenido	No aplica
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Galletas empacadas en bolsa . El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben envolver y empacar en BOPP y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2018	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	**DESCRIPCION DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004..
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses.Se ajustan requisitos fisicoquimicos, dejando solos unos valores ya que se exigian dos calores diferentes. se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiologicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	Se incluye codigo SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses minimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. se ajusta peso total no po mínimo en un taco 300 g. Se ajusta requisitos fisicoquimicos conforme NTC 1241.
6	Se ajustan codigos SIC de acuerdo a referencia de correspondiencia en codigos SAP.

	CARGO	NOMBRENOMBRE	FECHAA	FIRMA
Elaboró	Microbiólega con con enfásis en Alimentosos	Mic. Esp. Ingrid Nemida Beltrán Rulido	02 DIC. 2016	
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Alborroz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento de Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
Revisó	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

Aprobó Subdirección General C.N. Rafael Antonio Llinas Hernandez

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA ENRIQUECIDA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000035
	Clasificación	PANADERIA RC
	Descripción del Producto	Producto para consumo humano tipo galleta a base de harina de trigo y margarina. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Harina de trigo, margarina, azúcar, levadura, sal, propionato de calcio. El producto deberá entregarse enriquecido con harinas o ingredientes que aumenten su aporte nutricional básico. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.

Requisitos Fisicoquímicos: NO APLICA

Requisitos Microbiológicos: Referencial: NTC 1241 Sexta Actualización.

REQUISITO	m
Recuento de Bacterias Aerobias mesófilos (UFC/g)	≤1000
Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)	<10
Recuento de NMP *Escherichia Coli* (UFC/g)	<10
Recuento *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤50
Detección de *Bacillus Cereus* (UFC/g)	≤100

Requisitos Nutricionales: En 100 g de producto debe contener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (g)	10,0	14,0
Grasa (g)	16,0	20,0
Carbohidratos (g)	51,5	61,5
Calorías (Kcal)	390	--

Otras características del producto: Debe tener una textura que favorezca el consumo. El producto debe ser agradable a la vista, con sabor tradicional permitiendo un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709

		de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6. NTC 1241.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja corrugada por 100 unidades mínimo de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto se debe empacar en bolsas flexibles, termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o deslaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior. El empaque del producto debe tener la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. También deben soportar temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o deslaminarse. El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener los bordes redondeados. Las bolsas termo flexibles deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado. El sello debe ser libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termosellado. En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm, cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4 de la NTMD – 0065-A6. Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación de sello mayor de 2.5 mm. También debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El capturador de oxigeno usado dentro del producto debe ser de grado alimenticio. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	La bolsa flexible termoselladas del producto debe llevar la siguiente información:

		- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto. - Peso Neto. - Nombre del Fabricante. - Fecha de fabricación y de vencimiento. - Número de Lote. - Debe ser impreso con tinta negra permanente de fácil lectura y que no se borrable. El empaque de cartón debe ser claramente identificado mediante impresión con tinta negra permanente y debe estar rotulado según diseño aprobado previamente por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y debe cumplir con todo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.
	Vida Útil	24 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP de planta procesadora expedida por entidad autorizada por la ONAC, como ente certificador.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**SEPTEMBRE 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se cambia código SIC 829 por el código SAP 500000035, por implementación del sistema de información SAP.
3	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se adiciona los requisitos microbiológicos así: *Referencial: NTC 1241 Sexta Actualización.*

REQUISITO	m
Recuento de Bacterias Aerobias mesófilos (UFC/g)	≤1000
Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)	<10
Recuento de NMP *Escherichia Coli* (UFC/g)	<10
Recuento *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤50
Detección de *Bacillus Cereus* (UFC/g)	≤100

Se actualiza los requisitos nutricionales así:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (g)	10,0	14,0
Grasa (g)	16,0	20,0
Carbohidratos (g)	51,5	61,5
Calorías (Kcal)	390	--

Se adicionan otras características del producto: "*Debe tener una textura que favorezca el consumo. El producto debe ser agradable a la vista, elaborado en una receta de cocina colombiana, con sabor tradicional permitiendo un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.*"

Se actualizan Requisitos Normativos así: "*Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6. NTC 1241.*"

Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "*En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.*"

Se adicionan condiciones de empaque así: "*El producto se debe empacar en bolsas flexibles, termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o deslaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior. El empaque del producto debe tener la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. También deben soportar temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o deslaminarse. El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener los bordes redondeados. Las bolsas termo flexibles deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado. El sello debe ser libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termosellado. En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm, cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4 de la NTMD – 0065-A6. Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación de sello mayor de 2.5 mm. También debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El material de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 130 °C sin deformarse o deslaminarse. El producto se debe empacar en bolsas planas preformadas, con una tolerancia de ± 3% sobre el peso nominal establecido. Estas bolsas deben ir empacadas individualmente dentro de un empaque de cartón en posición plana y totalmente extendida. El empaque de cartón debe ser sellado por medio de pegante y debe ser aplicado cuidadosamente para prevenir el daño de la bolsa termosellada. El cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer a*

	bolsa a posibles daños. El cartón debe estar totalmente limpio y cerrado, con el rotulado legible El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado." Se actualiza información de rotulado así: "*La bolsa flexible termosellada del producto debe llevar la siguiente información:* - *Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.* - *Peso Neto.* - *Nombre del Fabricante.* - *Fecha de fabricación y de vencimiento.* - *Número de Lote.* - *Debe ser impreso con tinta negra permanente de fácil lectura y que no se borrable.* *El empaque de cartón debe ser claramente identificado mediante impresión con tinta negra permanente y debe estar rotulado según diseño aprobado previamente por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y debe cumplir con todo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06."* Se actualiza vida útil así: *"24 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."* Se actualiza información en certificaciones al proveedor: *"Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP de planta procesadora expedida por entidad autorizada por la ONAC, como ente certificador."*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra	20 de septiembre de 2018	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	20 de septiembre de 2018	
Revisó	Director (E) de Producción	TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán	20 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogado Jose Fernando Vargas	21 de septiembre de 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 de septiembre de 2018	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 4		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	MAIZ TOSTADO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000048
	Clasificación	ENERGETICOS RC
	Descripción del Producto	Maíz entero tostado y salado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz, Sal, Aceite, antioxidantes y aditivos. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
	Requisitos Microbiológicos	Referencial: NTC 3659

REQUISITO	m
Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml)	≤5000
Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤3
Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)	<3
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g)	<100
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g)	≤200
Detección de Salmonella spp/25 g	Ausencia

	Requisitos Nutricionales	Su contenido nutricional debe ser en 50 g de producto el siguiente:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (g)	3,7	4,5
Grasa (g)	5,8	7,0
Carbohidratos (g)	38,2	40,0
Calorías (Kcal)	220	–

	Otras características del producto	El producto no deberá presentar ningún indicio de fermentación o defectos en la textura como desfragmentación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y

		Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 50 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 3659 (Ultima Actualización)

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se debe embalar 300 unidades de producto por caja.
	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 con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura trilaminada así: Poliéster + BOPP Metalizado + PEBD, la estructura debe ser de COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.
	Vida Útil	14 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**SEPTIEMBRE DE 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se cambia código SIC 851 por el código SAP 500000048, por implementación del sistema de información SAP.
3	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se actualiza la descripción de producto así: "*Maíz entero tostado y salado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.*" Se adiciona los requisitos microbiológicos así: *Referencial: NTC 3659* **REQUISITO** — **m** Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml) — ≤5000 Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g) — ≤3 Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g) — <3 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g) — <100 Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g) — ≤200 Detección de Salmonella spp/25 g — Ausencia Se adicionan otras características del producto: "*El producto no deberá presentar ningún indicio de fermentación o defectos en la textura como desfragmentación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.*" Se actualizan requisitos normativos así: "*Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 3659 (Ultima Actualización)*" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "*En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.*" Se adicionan condiciones de empaque así: "*El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.*"

	Se actualiza información de rotulado así: "*Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.*" Se actualiza vida útil así: *"14 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."* Se actualiza información en certificaciones al proveedor: *"Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)."*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra	20 de septiembre de 2018	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	20 de septiembre de 2018	
Revisó	Director (E) de Producción	TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán	20 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogado Jose Fernando Vargas	21 de septiembre de 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 de septiembre de 2018	

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

PRODUCTO / NOMBRE	MELOCOTONES Y/O DURAZNOS EN MITADES

REQUISITOS GENERALES	Código	200000467
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio preparado con Melocotones y/o Duraznos (Prunus pérsica) en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sean enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido , adicionado o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Melocotones o Duraznos, agua, acidificantes y edulcorantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
pH a 20°C	3.7	4.3
°Brix	16	20
Peso escurrido mínimo	54%	

	Requisitos Microbiológicos	La prueba para determinar Esterilidad Comercial del producto debe ser Satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento, manchas u otro defecto.

COMPONENTE	PARÁMETROS
Carbohidratos (gr)	21,2
Proteína (gr)	0,6
Grasa (gr)	0,01
Calorías (gr)	86,5 Cal

	Contenido	Lata por 425 gr Peso Neto Mínimo
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC4929 NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja por 12 o 24 latas
	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 producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de un (1) mes de envasado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**DICIEMBRE DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye el código SAP y los ingredientes. Se ajustan los requisitos microbiológicos a la NTC 4433 Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos. Se cambia de requisitos normativos la NTC 4429 a la NTC 4929 Frutas de Hueso en Conserva. Se ajusta la clasificación del producto, el contenido indicando la palabra "mínimo" y la vida útil cambia la palabra "entrega" por "fabricación".
5	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos basados en que los melocotones en un producto acido por lo cual se acepta Ph por debajo de 4.6, se cambia palabra contenido en pulpa por Peso escurrido mínimo y se ajusta a NTC 4929 donde el peso escurrido para un jarabe concentrado

	debe ser de 54%. COMPONENTE / PARAMETROS MINIMO / MAXIMO pH a 20°C: 3,7% – 4% °Brix: 18 – 20,0 Contenido en pulpa (%v/v): 62% – 65% a COMPONENTE / PARAMETROS MINIMO / MAXIMO pH a 20°C: 3,7 – 4,3 °Brix: 16 – 20 Peso escurrido mínimo: 54%
6	Se adiciona en todas las partes donde se menciona melocotón, las palabras "y/o Durazno", para dar claridad al producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06-Dic-2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	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	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 19	

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA CARBONATADA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000311, 200000314, 200000323, 200000316, 200000317 200000769, 200000306, 200000307, 200000308, 200000312
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeina.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	mínimo	máximo
Grados Brix (solidos solubles)	---	15.0
Volumen de carbonatación[1]	1.5	5
pH	2.3	3.5
Acidez titulable expresado como acido citrico en % de fracción en masa.	---	0.5

Requisitos fisicoquimicos de las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740 - Tabla 1.

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de coliformes. NMP/100 cm^3	5	< 1.1	--	0
Recuento de coliformes. ufc/100 cm^3	5	0	--	0
Mohos, ufc/cm^3	5	<1	10	2
Levaduras, ufc/cm^3	5	<1	10	2
Mohos, ufc/100 cm^3	5	0	25	2
Levaduras, ufc/100 cm^3	5	0	50	2

Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740 - Tabla 3.

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.
	Contenido	SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml

		SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml
	Requisitos Normativos	NTC 2740, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Embalado en termoencogible.
	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	Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2012.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 90 dias.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción expedido por INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000286 200001225
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de sodio).
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5
Proteína, % en fracción en masa en base seca.	3,0	-
Humedad, en %	-	10,0

Requisitos Fisicoquímicos Galletas sin relleno – Tabla 1 -NTC 1241

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento Bacilus cereus, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El color, sabor y aroma debe ser el característico de las galletas y su textura deberá ser crocante.
	Contenido	SAP 200000286 Galleta caja x 200 gramos SAP 200001225 Galleta Navidad Caja x 400 Gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000286 caja x 24 unidades de 200 gramos SAP 200001225 caja x 24 unidades de 400 gramos

	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 con concepto técnico sanitario Favorable expedido por el Ente Territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Las galletas deben tener: Envoltura: BOPP Bioseal TSI 15 µ + BOPP Bioalumin WVHS 15m. Bandeja: Bandeja termoformada en polipropileno translúcido calibre 0.4. Plegadiza: Caja full color con brillo UV. Empaque: Cartón corrugado de pared sencilla.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 5 meses contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	– Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. – Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre/19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

PRODUCTO / NOMBRE	BOCADILLO DE GUAYABA

REQUISITOS GENERALES	Código	34496 / 200000110 34497 / 200000106 38264 / 200000107 6317 / 200000108 2249 / 200000103
	Clasificación	Dulce
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcares.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75	-
pH a 20°C	3,4	-

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de Mohos y Levaduras / g	3	1000	2000	1

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe ser elaborado con guayabas frescas, sanas, libres de materiales extraños, residuos de plaguicidas o de otras sustancias eventualmente nocivas o contaminantes. Debe presentar un color uniforme, característico de la fruta, sin que presente color extraño por elaboración defectuosa, por ejemplo producto oscuro debido a sobrecocción del producto o caramelización excesiva de los azucares. Debe poseer una consistencia firme al tacto y deberá conservarse durante toda la vida útil del producto. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.
	Contenido	SIC 34496 / SAP 200000110 Peso neto 450 gr cada unidad de mínimo 45 gr SIC 34497 / SAP 200000106 Peso neto 500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 38264 / SAP 200000107 Peso neto 1000 gr cada unidad de mínimo 55 gr SIC 6317 / SAP 200000108 Peso neto 1500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 34496 / SAP 200000110 Caja de 450 gr contiene 10 unidades SIC 34497 / SAP 200000106 Caja de 500 gr contiene 12 unidades SIC 38264 / SAP 200000107 Caja de 1000 gr contiene 18 unidades SIC 6317 / SAP 200000108 Caja de 1500 gr contiene 36 unidades SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos
	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	SIC 34496 / SAP 200000110, SIC 34497 / SAP 200000106, SIC 38264 / SAP 200000107, SIC 6317 / SAP 200000108 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SIC 2249 / SAP 200000103 lonja envuelta en papel celofán o vinipel.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JUNIO 2017**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PRODUCTO / NOMBRE	**BROWNIE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001724
	Clasificación	Panaderia
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo de una masa preparada con una mezcla compuesta de azúcar, harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa, cocoa, esencia de vainilla, sal, polvo de hornear y conservante. Con relleno de arequipe.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, Huevos frescos, Harina de trigo fortificada, Grasa, Cocoa, Esencia de Vainilla, Sal, Polvo de hornear, Conservante (Ácido Sórbico), Cobertura de Chocolate y Arequipe.
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	**REQUISITO** / **m** Recuento de microrganismos mesófilos (UFC/g) / ≤10000 Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g) / ≤ 7 Recuento de NMP Coliformes fecales (UFC/g) / ≤3 Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g) / ≤100 Detección de *Salmonella* spp/25 g / Ausencia INVIMA para galletas y bizcochos
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	El peso del producto debe estar comprendido entre 60 y 100 gramos.
	Requisitos Normativos	Res. Min Protección social 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005. Res. Min Protección social 333 de 2011. Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.

		El producto debe ser embalado en canastilla por 20 unidades.
	Rotulado	Se debe indicar nombre del fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**OCTUBRE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

A VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Se actualiza formato a PA-FO-75, se eliminan códigos SIC por no encontrarse en funcionamiento en la entidad Se incluye código SAP 200001724 brownie. En rotulado se incluye información requerida de acuerdo a la Res 5109 de 2005

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-OCT-20	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29-OCT-20	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	29.OCT.20	
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29-10-2020	