PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001686 / 200001699 / 200001639 / 200001702 200001703 / 200001442 / 200001445/200002797/200002808/200002809
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, morrillo, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	**HUMEDAD (g/100g)**	**LIPIDOS (g/100g)**	**PROTEINA (g/100g)**
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARÁMETRO	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**
pH	5,4	6,1

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

Parámetros	**Mínimo**	**Máximo**
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional,

		el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001686 Pecho SAP 200001699 Paletero SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho) SAP 200001702 Cogote SAP 200001703 Murillo SAP 200001442 Sobrebarriga SAP 200001445 Morrillo Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así: • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:** SAP 200002797 carne morrillo o descargue * kilo SAP 200002808pecho de res * kilo SAP 200002809 sobrebarriga * kilo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación

		e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 articulo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. • Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. • La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC): 5.4 – 6.1 Formol: Negativa Bases volátiles: Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad %: 55 – 70 Grasa %: - – 30 Proteína %: 15 – - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales. NMP: 120 – 1100 Recuento Estafilococo coagulasa positiva: 100 – 1000 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor: 100 – 1000 Salmonella /25g: Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo** Escherichia Coli (Genérica): - – 100 E Coli O157:H7: Ausencia Salmonella UFC/25g: Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"... En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42". Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res". **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad %: 55 – 70 Grasa %: - – 30 Proteína %: 15 – - a **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad %: 60 – 75 Grasa %: – 30 Proteína g/100g: 15 – Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con: **Parámetro / Mínimo / Máximo** pH: 5,4 – 6,1 En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así: El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr o 1 Kg mínimo como se solicite desde la Regional. Se elimina código SAP 200001362 colita de cadera , ya que no se encuentra en negociación, y se adiciona - Código SAP 200001445 Morrillo En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así:

	• En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o • En presentación posta de mínimo1 kilogramo, sin porcionar. En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".* Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en el ítem presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "*...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)",* teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con

	condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*
11	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En requisitos microbiológicos se incluye la unidad de medida en el parámetro Escherichia coli genérica UFC/g, de acuerdo a lo estipulado en la normatividad. *Cambios realizados por MCRG, marzo 2025.*
12	En ítem código se incluye materiales SAP 200002797/200002808/200002809 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002797 carne morrillo o descargue * kilo SAP 200002808pecho de res * kilo SAP 200002809 sobrebarriga * kilo" La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700/200002810
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freír, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: No Aplica

Requisitos Fisicoquímicos:

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

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

Requisitos Microbiológicos:

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

Parámetros	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto: El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.

		El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	• SAP 200001681 Lomo de brazo de res • SAP 200001636 Bola de brazo de res • SAP 200001704 Lomo de aguja de res • SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res • SAP 200001637 Bola de pierna de res • SAP 200001701 Centro de pierna de res • SAP 200001441 Cadera de res • SAP 200001700 Bota de res Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional, se requerirá el producto así: • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** • SAP 200002810 Bola de pierna de res*kilo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte;

		Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 30 Proteina % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales. NMP 120 1100 Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor 100 1000 *Salmonella* / 25g Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo** Escherichia Coli (Genérica) - 100 E Coli O157:H7 Ausencia Salmonella UFC/25g Ausencia En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"... En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) maximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42". Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res". Se cambian requisitos fisicoquímicos: **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 30 Proteina % 15 - a **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 60 75 Grasa % 30 Proteina g/100g 15 Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con: **Parámetro / Mínimo / Máximo** pH 5,4 6,1 En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así: • El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos: o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. SAP 200000426 Lomo de brazo de res SAP 200000112 Bola de brazo de res SAP 200001374 Lomo de aguja de res SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res SAP 200000568 Bola de pierna de res SAP 200001371 Centro de pierna de res SAP 200001368 Cadera de res SAP 200001370 Bota de res a SAP 200001681 Lomo de brazo de res SAP 200001636 Bola de brazo de res SAP 200001704 Lomo de aguja de res SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res SAP 200001637 Bola de pierna de res SAP 200001701 Centro de pierna de res SAP 200001441 Cadera de res SAP 200001700 Bota de res En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el

	transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".* Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "*...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)",* teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*
11	Se actualiza formato PA-FO-75 Se agrega unidad de medida en el parámetro microbiológico Escherichia coli genérica UFC/g. *Cambios realzados el 14/03/2025 por DASR.*
12	En ítem código se incluye materiales SAP 200002810 En presentación de producto se agrega texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002810 Bola de pierna de res*kilo"

	La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

		tacto. La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo.

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: **SAP 200001474 Hígado:** Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional. **SAP 200001590 Pulmones (Bofe):** Bolsa mínimo 1 Kg **SAP 200001437 Mondongo (callo, panza):** En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:** **SAP 200002801** hígado de res * kilo **SAP 200002806** mondongo * kilo **SAP 200002807** bofe * kilo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **6**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE		**VISCERAS DE BOVINO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001474 / 200001590 / 200001437 / 200002801/200002806/200002807.
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son. Hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARÁMETRO	**HUMEDAD (g/100g)**	**LIPIDOS (g/100g)**	**PROTEINA (g/100g)**
Hígado de Res	69,7	4,5	20,4
Bofe de Res	79,4	2,5	16,6
Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARÁMETRO	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**
pH	5,4	6,1

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

Parámetros	**Mínimo**	**Máximo**
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

		Requisitos Nutricionales	No Aplica
		Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que esté en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, con el Decreto 2016 del 2023, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

1

Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.

2

Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.

Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...

En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega."

En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

3

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.

Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

a

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteina g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En otras características del Producto se adiciona: Los productos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.

En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP.

En contenido se retira la condición: "refrigerado".

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".

Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del

	INVIMA" Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"
5	Se actualiza gramaje para producto Hígado, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para hígado y mondongo, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".
7	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".* Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira del ítem Condiciones de Transporte *"...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud"* del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por *"...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin"*, teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.*
10	Se incluye en otras características del producto el texto: La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o

	Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*
12	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En requisitos microbiológicos se incluye la unidad de medida en el parámetro Escherichia coli genérica UFC/g, de acuerdo a lo estipulado en la normatividad. *Cambios realizados por MCRG, marzo 2025.*
13	En ítem código se incluye materiales SAP 200002801/200002806/200002807 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002801 higado de res * kilo SAP 200002806 mondongo * kilo SAP 200002807 bofe * kilo" La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto se requiere precocido y desvenado o crudo pelado y desvenado.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 4346, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 Resolución 2505 de 2005, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000139 Camarón precocido pelado desvenado x 500 gramos SAP 200000140 Camarón crudo pelado desvenado x 500 gramos SAP 200002315 x 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil minima de un (1) mes.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El producto se recibe con una temperatura minima de -10°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -10 a -18°C.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro sanitario del producto. (Vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al articulo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. • Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **02**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**CAMARONES**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000139 / SAP 200000140 / SAP 200002315
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Es un crustáceo del orden de los decápodos, marino o de agua dulce aproximadamente de máximo 14 cm de longitud, cuando es precocido (blanqueado o escaldado) es porque ha sido sometido a una inmersión en agua caliente o en vapor, a una temperatura entre 75°C a 100°C, por un tiempo inferior a 4 minutos, cuya temperatura en el núcleo debe estar entre 70°C y menor de los 75°C, y por consiguiente este permanece crudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	Minimo	Máximo
Contenido de Nitrógeno Básico Volatil Total, mg/100 g	--	70
pH	6.8	7.2

Requisitos fisicoquimicos para los camarones congelados: crudos y precocidos – NTC 4346

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

- Para camarones crudos

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022

- Para camarones precocidos

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 9,9 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) precocidos. Resolución 1407 de 2022

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basada en Sistema SAP, se unifica FTP para camarones crudos y precocidos, los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se ajustan a NTC 4346, el contenido se ajusta a las presentaciones requeridas x 500 gramos.
3	Se incluye presentación 200002315 Camarón x 1 Kg. se modifica requisitos contenido y presentación del producto, se modifica información transporte y almacenamiento retirando la frase "o favorable con condiciones" del concepto técnico del vehículo.
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se ajustan los requisitos Microbiológicos retirando los Requisitos microbiológicos para los camarones congelados, crudos y precocidos – NTC 4346 y se actualizan por entrar en vigencia la Resolución 1407 de 2022Requisitos Microbiológicos. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos y 9,9 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) precocidos.

Requisito	m
Recuento de E.coli/g (UFC/g)	10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva/g (UFC/g)	10^3
Salmonella spp/25 g	Ausencia
Vibrio cholerae O1/25 g	Ausencia

NTC 4346

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

9,9 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) precocidos Resolución 1407 de 2022

En ítem Otras características del producto se incluye el texto " El producto se requiere crudo pelado y desvenado".
En requisitos normativos se incluyen Resolución 468 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022
En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluyen: los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Y para el caso de comercializadores Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente. concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	

Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	30 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	30 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30 OCT 2024	

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE PORCINA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 / 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 /200001503/ 200001870/ 200001688/200002799/200002800/200002811/200002812
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARÁMETRO	**HUMEDAD (g/100g)**	**LIPIDOS (g/100g)**	**PROTEINA (g/100g)**
Lomo	74,3	2,5	21,6
Brazo	74,4	3,8	20,3
Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5
Carne Magra	71,3	6,0	21,4
Tocino	10,8	85,8	2,9

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

CORTE / PARÁMETRO	**HUMEDAD (g/100g)**	**LIPIDOS (g/100g)**	**PROTEINA (g/100g)**	**PARTE COMESTIBLE (%)**
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARÁMETRO	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**

		pH | 5,4 | 6,1
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetros** | **Mínimo** | **Máximo** Escherichia Coli (Genérica) UFC/g | - | 100 E. Coli O157:H7 | Ausencia Salmonella UFC/25g | Ausencia *Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, La Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción: - **SAP 200001450 Chuleta:** porciones mínimo entre 150 a 170 gramos - **SAP 200001457 Costilla:** porciones mínimo entre 150 a 170 gramos - **SAP 200001545 Tocino:** 60 gr y 80 gr - **SAP 200001692 Tocino carnudo:** 60 gr y 80 gr - **SAP 200001503 Pezuña de cerdo:** 33 gr a 40 gr Dado el caso, se requiere el producto así: - **SAP 200001707 Cabeza de lomo** - **SAP 200001682 Lomo limpio** - **SAP 200001706 Brazo** - **SAP 200001440 Bola de pierna** - **SAP 200001705 Bota de pierna** - **SAP 200001708 Centro de pierna**

		- **SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta.** - **SAP 200001688 Pernil de Cerdo** ✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o ✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. ✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. ✓ En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr. En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos - **SAP 200002799 lomo de cerdo * kilo** - **SAP 200002800 pernil de cerdo * kilo** - **SAP 200002811 costilla de cerdo * kilo** - **SAP 200002812 pata de cerdo * kilo**
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.

	- El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondonga (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5,4 - 6,1

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1*
Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0
Detección de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"grasa"* y se incluye: *"sebo"*...
En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que éstos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.
En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.
Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."*
En el rotulado se retira "Artículo 42".
- Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".
Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo.
Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

a

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteina g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015
También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

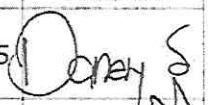
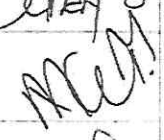
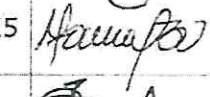
En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.
Se adiciona: "• El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos: o,
- En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos:
- SAP 200001707 Cabeza de lomo
- SAP 200001682 Lomo limpio
- SAP 200001450 Chuleta
- SAP200001706 Brazo
- SAP 200001440 Bola de pierna
- SAP 200001705 Bola de pierna
- SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona la frase" Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que los siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.
En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera: Dado el caso, se requiere el producto así:
En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o,
- En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

3

El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".
Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."
En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr.
• Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".
En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."
En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"
Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.* *El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".* Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo ítem. Se retira " *con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud*" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "*...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin*", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "*...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)*", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "*Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*"
9	Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 77, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO se incluye el texto: En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	Fecha modificación: 20/12/2023 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementacion del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte, y se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, deshuese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DASR diciembre de 2023.*
11	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En requisitos microbiológicos se incluye la unidad de medida en el parámetro Escherichia coli genérica UFC/g, de acuerdo a lo estipulado en la normatividad. *Cambios realizados por MCRG, marzo 2025.*
12	En ítem código se incluye materiales SAP 200002799/200002800/200002811/200002812 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002799 lomo de cerdo * kilo SAP 200002800 pernil de cerdo * kilo SAP 200002811 costilla de cerdo * kilo SAP 200002812 pata de cerdo * kilo" La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

HOJA EN BLANCO

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001638 / 200001444 / 200002796
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	**HUMEDAD (g/100g)**	**LIPIDOS (g/100g)**	**PROTEINA (g/100g)**
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6
Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	**Mínimo**	**Máximo**
pH	5,4	6,1

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

Parámetros	**Mínimo**	**Máximo**
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001638** Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. **SAP 200001444** Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 Kg, de acuerdo a la solicitud de la Regional **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** **SAP 200002796 carne de res molida * kilo,** puede ser muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg)

		y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C)

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 articulo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. • Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.

	• La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción *"libres de grasa"*, toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados asi: **Requisito / Valor** pH (a 20°C) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 20 Proteína % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales NMP 120 1100 Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 100 1000 Salmonella /25g Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo** Escherichia Coli (Genérica) - 100 E Coli O157:H7 Ausencia Salmonella UFC/25g Ausencia En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira *"El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y "grasa"* y se incluye: *"El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros"...* En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 abrox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) maximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Artículo 42". Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res". Se cambian requisitos fisicoquimicos: **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 20 Proteina % 15 - a **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 60 75 Grasa % 30 Proteina g/100g 15 Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con:

	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table> En contenido se cambian los códigos SAP actualizados. En presentación del producto se retira la condición "refrigerado". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"
5	Se ajusta información en presentación del producto, incluyendo "o en presentación de mínimo 1 Kg", en condiciones de transporte y almacenamiento se quita del concepto técnico sanitario de vehículo "o favorable con requerimientos", y en empaque se adiciona en empaque: "o Bolsa 1 Kg", se retira medidas de caja, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".* Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, deprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*

11	Se actualiza formato PA-FO-75 Se agrega unidad de medida en el parámetro microbiológico Escherichia coli genérica UFC/g. *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR*
12	En ítem código se incluye material SAP 200002796 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002796 carne de res molida * kilo puede ser muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo; debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%." La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PRODUCTO / NOMBRE		HAMBURGUESA DE RES
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341 / SAP 200002645
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio

Parámetro	Estándar	
	% Min	% Max
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de *staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
Recuento de esporas *clostridium sulfito* reductor UFC/g	3	100	300	1
Detección *salmonella Spp, /25g*	3	Ausencia	--	--
Recuento de *Escherichia coli, /g*	3	100	400	1

En donde:

n: número de muestras que se van a examinar
m:índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización actualización).

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores

		a: **Plomo 0,5 mg/kg Máximo**
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. SAP 200002645, Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial *realizada por IMRC / Octubre 2021.*
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian asi: **Componentes / Valor** **Proteina (N x 6,25) en fracción de masa — 10 % min** **Grasa, en fracción de masa . — 28 % máx** **Humedad más grasa, en fracción de masa — 90 % máx** **Almidón en fracción de masa — 10 % máx** **Proteina no cárnica, en fracción de masa — 6 % máx** a Parametro* / Estandar (% min / % max) Proteina (N x 6,25) en fracción de masa — 10 / — Grasa, en fracción de masa — — / 40 Humedad más grasa, en fracción de masa — — / 90 Almidón, en fracción de masa — — / 9 Proteina no cárnica, en fracción de masa — — / 9 Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización) En requisitos fisicoquimicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización). los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg maximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehiculo.
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplia rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.
7	En requisitos microbiológicos Se actualiza la tabla No 7"requisitos microbiológicos "de la NTC 1325 a la Quinta Actualización. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En presentación del producto se retira el texto "SAP 200001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr" y se deja el gramaje establecido en el SAP 200001733 de peso de 100 gr. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto asi: No es de carácter obligatorio: si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02. Se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio". Y adicional a ello se actualiza tablas de parámetros fisicoquimicos y microbiológicos, lo anterior que se encontraban en forma de pantallazo Requisitos normativos se elimina la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por Resolución 810 de 2021, se agrega la Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Se agrega presentación de Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr mediante código SAP 200002645 En requisitos de Rotulado se agrega Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". *Realizada por DASR 17/05/2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**CHORIZO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000803 / SAP 200000180/ SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800/ SAP 200001804 /SAP 200001767 /SAP 200001879/ SAP 200001809 / SAP 200002813
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Estándar	
	% min	% máx
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos

Requisito	**n**	**m**	**M**	**C**
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	100	300	1
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	100	300	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	100	400	1

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7– NTC 1325 (quinta Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

		Plomo 0.5 mg/Kg maximo

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 450 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código** SAP 200002813 chorizo paquete x 8 und
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacio, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos

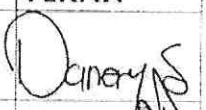
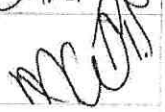
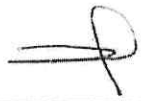
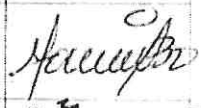
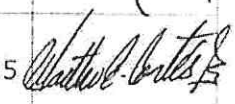
	referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Registro sanitario del producto. (Vigente) • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos,
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo,
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo coctel, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
4	En ingredientes se retira carne de pollo. En requisitos específicos se actualiza la información de la NTC 1325 (quinta Versión) para la Tabla No 6 de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos y la tabla No 7 Requisitos microbiológicos. En requisitos normativos se incluye la resolución 5109 de 2005, la resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. En Presentación del Producto se incluye embalaje por 400 gr, 700 gr, 800 gr conforme a requerimiento de la entidad. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 450 gr. En rotulado se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se retira el concepto sanitario del vehículo ya que se contempla en las condiciones de transporte. *Cambios realizados por MCRG mayo 2024.*
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye materiales SAP 200002813 En presentación de producto se agrega el texto con el material así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002813 chorizo paquete x 8 und" La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PRODUCTO / NOMBRE	**COSTILLA DE RES**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001458/ SAP 200002798
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica

Requisitos Fisicoquímicos

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

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100 g)	LIPIDOS (g/100 g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
pH	5,4	6,1

Requisitos Microbiológicos

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

Parámetros	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de

		res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001458** Se requiere el producto en presentación de mínimo 6 kilos con 40 porciones entre 150 a 170 gramos (carne más hueso) o en presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar, según requerimiento de la Regional. Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** **SAP 200002798** costilla de res * kilo .
	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo yo agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire). Máximo de 20Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 articulo 6, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados asi:

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Valor</th></tr>
<tr><td>pH (a 20ºC)</td><td>5.4 – 6.1</td></tr>
<tr><td>Formol</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><td>Bases volátiles</td><td>Máximo 30 mg /100 g.</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>55</td><td>70</td></tr>
<tr><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Proteina %</td><td>15</td><td>-</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales NMP</td><td>120</td><td>1100</td></tr>
<tr><td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td>Salmonella / 25g</td><td colspan="2">Negativo</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr>
<tr><td>E Coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr>
<tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr>
</table>
En el requisito de Otras características del producto, se retira "exceso de grasa", y se incluye: "sebo"
En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x o aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.
Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...", El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".
Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedido por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA."
El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".
El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad g/100g</td><td>60</td><td>75</td></tr>
<tr><td>Grasa g/100g</td><td></td><td>30</td></tr>
<tr><td>Proteina g/100g</td><td>15</td><td></td></tr>
</table>
Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015
También debe reportar el siguiente parámetro:

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>4</td><td>En otras caracteristicas del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.
En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.
En presentación del producto se retira la condición: "refrigerado".
En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".
Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".
En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."
En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"
Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de</td></tr>
</table>

	proveedores"
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.
6	Se ajusta información de contenido y presentación del producto, en condiciones de transporte y almacenamiento, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a máximo 25 Kg para concepto técnico sanitario de vehículo se retira "o favorable con requerimientos", se retira medida de cajas.
7	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta el gramaje por porción de 125-130 gr a 150-170 gr teniendo en cuenta la merma y el hueso . Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".* Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *" para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)",* teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
10	Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 73, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO la presentación de mínimo de 5 kilos a 6 kilos de acuerdo al tamaño de la porción (150 a 170 gr) y numero de porciones por embalaje (40 porciones). Se incluye el texto: Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, deprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*
12	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En requisitos microbiológicos se incluye la unidad de medida en el parámetro Escherichia coli genérica UFC/g, de acuerdo a lo estipulado en la normatividad. *Cambios realizados por MCRG, marzo 2025.*
13	En ítem código se incluye materiales SAP 200002798 En presentación de producto se agregan código SAP 200001458 y texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002798 costilla de res * kilo" La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR,23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página **1** de **6**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001577 / 200001684 / 200001579 / 200001578 / 200001475/200002802/200002805
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano como lengua (limpia), mano de res (pata de res picada), cola de res (picada), hueso carnudo (picado).

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Lengua de Res	68,4	16,1	16,5
Hueso Carnudo de Res	69,5	8,8	21,2
Mano o Pata de Res	69,7	1,4	28,2

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
pH	5,4	6,1

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

Parámetros	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

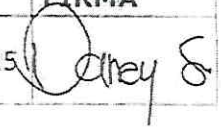
		Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001577 Lengua:** Bolsa de mínimo 5 Kg, en porciones entre 100 a 120 gramos o bolsa mínimo 1 Kg. **SAP 200001684 Mano de Res**: Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg **SAP 200001579 Pata de Res:** Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg **SAP 200001578 Cola de Res:** Bolsa por 5 kg. Picada o mínimo 1 Kg **SAP 200001475 Hueso carnudo:** Bolsa por 5 Kilos picado o mínimo 1 Kg **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:** **SAP 200002802** hueso rojo de res * kilo **SAP 200002805** pata de res * kilo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) en condiciones de congelación

	(-10 a -18°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, con el Decreto 2016 del 2023, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de producto Cárnicos Bovinos Comestibles: lengua. Mano de res (pata de res), cola de res, hueso carnudo, toda vez que los requisitos especificos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados asi: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 30 Proteina % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales. NMP 120 1100 Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 100 1000 Salmonella /25g Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo** Escherichia Coli (Genérica) - 100 E Coli O157:H7 Ausencia Salmonella UFC/25g Ausencia En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira *"exceso de grasa"*, y se incluye: *"sebo"* En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota asi: *"Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Articulo 42". Se ajustan las certificaciones del Proveedor asi: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA."* *El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP* Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
3	Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res". Se cambian requisitos fisicoquímicos: **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 30 Proteina % 15 - a **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 60 75 Grasa % 30 Proteina g/100g 15 Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con: **Parámetro / Mínimo / Máximo** pH 5,4 6,1 En otras caracteristicas del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP. En presentación del producto se retira la condición "refrigerado". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto

	1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para todos los códigos, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".
7	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*. Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira del ítem Condiciones de Transporte *"...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud"* del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por *"...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin"*, teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"..para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual esta realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.*
10	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desnoste, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*
12	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En requisitos microbiológicos se incluye la unidad de medida en el parámetro Escherichia coli genérica UFC/g, de acuerdo a lo estipulado en la normatividad. *Cambios realizados por MCRG, marzo 2025.*
13	En ítem código se incluye materiales SAP 200002802/200002805 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002802 hueso rojo de res * kilo SAP 200002805 pata de res * kilo" La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	

Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE		**HUEVO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002472 / SAP 200002473 / SAP 200002474 / SAP 200002475 / SAP 200002476 / SAP 200002477 / SAP 200001737 / SAP 200002816
	Clasificación	Huevos
	Descripción del Producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (*Gallus gallus)*, constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir el siguiente parámetro: **Parámetro** / **m** Salmonella Spp. / Ausencia/25g Parámetros microbiológicos Resolución 3651 de 2014
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr) SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr) SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr) SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr) SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr) SAP 200002477 Huevo Tipo C (Min. 40 gr) SAP 200001737 Huevo

		En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código SAP 200002816 huevos tipo A (53 a 59.9 gr)
	Empaque y/o Embalaje	Los huevos se empacarán en bandejas o cubetas de cartón por 30 unidades, con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.
	Rotulado	De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos: • Nombre del Alimento • Número de unidades • Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación • Fecha de Vencimiento • Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero. Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM. Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o Favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja. • Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza tamaño del huevo de acuerdo a la segunda actualización de la NTC 1240.
3	Se actualiza análisis microbiológicos y otras características del producto.
4	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia clasificación basado en Sistema SAP se cambia de "Derivados" a "Huevos". Se actualizó descripción del Producto, de acuerdo a NTC 1240:1988 así: *"Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen."* Se agregaron requisitos microbiológicos así: *El producto debe cumplir el siguiente parámetro:* *Producto* / *Salmonella / 25g* *Huevo* / *Ausencia* *Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.* Se actualizó información de Otras Características de Producto así: *"Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural."* Se actualizaron Requisitos Normativos así: *"NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social."* Se actualizaron Condiciones de transporte y almacenamiento así, basado en la Resolución 3651 de 2014: *"Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año."* Se actualizo el Empaque así: *"Los huevos se empacarán en bandejas de cartón con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado."* Se actualizó el Rotulado así: *"De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que:* *El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:* • *Nombre del Alimento* • *Número de unidades* • *Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación* • *Fecha de Vencimiento* • *Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero.* *Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM.* *Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación."* Se actualizó la Vida útil así: *"Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque."* Se actualizó CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador así: • *Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja.* • *Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.*

5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retiran Códigos SAP 200000370, 200000371 y 500000215, se incluye código SAP Actualizado y se ajusta nombre del producto como aparece en SAP. Se ajusta y complementa la presentación del producto. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.*
6	Se incluyen códigos SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr), SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr), SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr), SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr), SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr), SAP 200002477 Huevo Tipo C (Mín. 40 gr) por solicitud de la Regional Llanos y previa validación de SGOL. Se retira del ítem otras características del producto la frase "tipo AA" ya que aplicaría para todos los tipos de huevo. *Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.*
7	Se actualiza requisitos microbiologicos de acuerdo a la resolucion 1407 de 2022 y se elimina estos basados en la resolucion 3651 de 2014 expedida por el ICA Producto: Huevo — *Salmonella* / 25g: Ausencia Parámetro: Salmonella Spp. — m: Ausencia/25g En requisitos normativos se adiciona la 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005.
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye materiales SAP 200002816 En presentación de producto se agrega el texto con el material así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002816 huevo tipo A" La inclusión del codigo son uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*
9	Se actualiza la fuente de los requisitos microbiológicos a la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, toda vez que la Resolución 1407 de 2022 ítem 10. Huevo y productos a base de huevo procesados contempla el huevo líquido y de acuerdo definiciones de la norma: Es el obtenido a partir del huevo sin cáscara sometido a un proceso de pasteurización o ultra pasteurización. *Cambios realizados por MCRG AGO 2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

		El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001683** Lomo fino de Res **SAP 200001691** Punta de anca Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la Regional se requerirá el producto así: - En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, - En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 articulo 6, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **6**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO./ NOMBRE	**CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001683 / 200001691
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Cortes finos para asar, freir, plancha de lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: No Aplica

Requisitos Fisicoquímicos:

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

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 - Análisis Proximal - Carne Magra

También debe reportar el siguiente parámetro:

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
pH	5,4	6,1

Requisitos Microbiológicos:

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

Parámetros	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

Requisitos Nutricionales: No aplica

Otras características del producto:

El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.

El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.

	salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteina %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales. NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella /25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...
En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.
Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."
En el rotulado se retira "Artículo 42".
☐ Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

3

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".
Se cambian requisitos fisicoquimicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteina %	15	-

a

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteina g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015
También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.
En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:
SAP 200001683 Lomo fino
SAP 200001691 Punta de anca.
En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así:

- En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o
- En presentación posta de mínimo1 kilogramo, sin porcionar.

Se adiciona el requisito: "las porciones deben estar abiertas".
En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".
Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."
En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".
En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."
En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"

	Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".* Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha

	certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*
11	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En requisitos microbiológicos se incluye la unidad de medida en el parámetro Escherichia coli genérica UFC/g, de acuerdo a lo estipulado en la normatividad. *Cambios realizados por MCRG, marzo 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	14-03-2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	14-03-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	14-03-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	14-03-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	14-03-2025	

PRODUCTO / NOMBRE	**MENUDENCIA O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS DE POLLO)**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001697 / 200001491 / 200001696 / 200001488
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Visceras de pollo: Conjunto de Órganos torácicos y abdominales del ave. Menudencias o productos cárnicos comestibles: conformado por visceras comestibles (hígado, molleja, corazón) y apéndices comestibles (cabeza, pescuezo desprovisto de tráquea y esófago y las patas sin cuticula).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITO — LIMITE MAXIMO [illegible] — 10 mg/100 gr pH a 20°C — 5.4 a 7.0 *Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla2.*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Microorganismos	n	m	M	c
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3
Detección de Salmonella/25 ml[1]	5	p(*)	(-)	1
Recuento Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp[2]	(-)	(-)	(-)	(-)

[1] Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague
(*) Presencia
[2] Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional
En donde:
m: indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
n= Número de muestras por examinar
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos del pollo en canal, sus cortes y menudencias - NTC 3644 -2 Tabla 3. (segunda Versión)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frio, no debe contener hielo. Debe tener un color, olor y aspecto saludable caracteristico. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, el producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización). Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2021043230 de 2021, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	✓ SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg ✓ SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg ✓ SAP 200001696 Patas de polo sin uñas: 1 kg ✓ SAP 200001488 Menudencias 1 kg Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo de noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.

	Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe acreditar: ✓ Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria correspondiente la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitario Favorable o Favorable con Observaciones correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). ✓ El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. ✓ La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica asi:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5.4 - 6.1

REQUISITO	LIMITE MAXIMO
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr
pH a 20°C	5,4 a 7,0

Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización asi:

PARAMETROS	N	m	M	C
NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
Deteccion de Salmonella / 25 g	5	0	0	0
Deteccion de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0

PARÁMETROS	n	m	M	c
Recuento *Escherichia coli* biotipo1	13	220	1 500	3
Detección de *Salmonella* /25 ml [1]	5	p(*)	-	1
Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp [2]	-	-	-	-

1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.
p(*) = Presencia
2 Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma

	que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: numero de muestras por examinar m: indice maximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: numero máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador asi: El proveedor debe certificar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorizacion sanitaria provisional del INVIMA. Certificacion HACCP Certificado de sacrificio en Planta Nacional.
3	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 asi Certificación HACCP o Soporte de implementacion del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parametros fisicoquimicos Y microbiológicos, se adiciona: información de adonde se extrajeron datos. En requisitos normativos se adiciona después de Decreto 1500: "o la norma que lo modifique, adicione o sustituya" De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja item así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida. En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 dias desde la fecha de fabricacion" En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%. El proveedor podrá presentar: Certificacion HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma"
5	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolucion Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva. Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".
6	Se realiza cambio a la vida útil en producto en condiciones de refrigeración, se cambia de minimo diez (10) dias a máximo cinco (5) días.
7	En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a máximo 25 Kg. Se retira medidas de embalaje caja.
8	Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, asi **PARÁMETROS** — n: 13 — m: 220 — M: 1 500 — c: 3 Detección de *Salmonella*/25 m[1] — n: 5 — m: pr[1] — M: - — c: 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g — n: 5 — m: 100 — M: 500 — c: 1 *Campylobacter* sp[2] — n: - — m: - — M: - — c: - Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolucion Invima 2019049081 de 2019 y se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*
9	Se cambia el nombre Visceras de pollo por Menudencia o productos cárnicos comestibles. En requisitos microbiologicos nuevamente se incluyen los requisitos establecidos por la NTC 3644-2 (segunda Versión)

	<table><tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento Escherichia Coli biotipo 1</td><td>13</td><td>220</td><td>1500</td><td>3</td></tr><tr><td>Deteccion de Salmonella/25 ml[1]</td><td>5</td><td>p(*)</td><td>(-)</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Campylobacter sp[2]</td><td>(-)</td><td>(-)</td><td>(-)</td><td>(-)</td></tr></table> [1] las unidades de ml corresponden a la tecnica a usar que es enjuague (*) Presencia [2] Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: m: indice maximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: Indice maximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad n= Numero de muestras por examinar c= Numero maximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	Fecha modificación: 20/12/2023 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehiculos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DASR diciembre de 2023.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

PAGINA EN BLANCO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **02**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE		**MOJARRA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001490
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Limites máximos** Bases volátiles Totales: 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012 Limite máximo de metales: **Requisito** / **Límites máximos (mg/kg peso fresco)** Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia: Tabla 3 Limites máximos de metales pesados Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Escherichia coli: 5 / 2 / 10 ufc/g / $3x10^2$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva: 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Salmonella spp.: 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Vibrio Cholera O1: 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 dias de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

<table>
<tr><td>2</td><td>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. Cambios realizados por JPMR / Abr-21.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado", del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto.
En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012.
Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Limites máximos (mg/kg peso fresco)</th></tr>
<tr><td>Plomo (Pb):</td><td>0.3 mg /Kg</td></tr>
<tr><td>Cadmio (Cd):</td><td>0.05 mg /Kg</td></tr>
<tr><td>Mercurio (Mg):</td><td>0.5 mg /Kg</td></tr>
</table>
En ítem ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco.
En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005.
En Ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque".
En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.
Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013.
En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 02
En requisitos microbiológicos se actualizan la Tabla 7 Requisitos pmicrobiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Detección de Escherichia coli, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>400</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp/25g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Detección de Vibrio cholerae O1/25g</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>3x10² ufc/g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Vibrio Cholera O1</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.
En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PRODUCTO / NOMBRE		**CARNE DE POLLO MARINADO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 /200002108 / 200002109/ 200002803 / 200002804
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisanidae, del genero Gallus de las especie Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** — **Pollo entero y Despresado** Humedad Máxima — 72% Proteína Mínima — 16% Fósforo — 0,30% Parámetros fisicoquimicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002 También se requiere que se reporte analisis de laboratorio de: % Maximo de Hidratacion 11%
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetros** — **n** — **m** — **M** — **C** NMP coliformes fecales/g. — 3 — 500 — 1100 — 1 Recuento estafilococo coagulasa positivo/g. — 3 — 100 — 1000 — 1 Recuento esporas Cl sulfito reductor/g. — 3 — 100 — 1000 — 1 Parámetros microbiologicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002

		Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos.
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frio, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular,; En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005, resolución 810 de 2021. Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. O las normas que las modifique, adicione o sustituya.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Peso mínimo a la entrega del producto - SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado: bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado: Bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado: Bolsa *5 kg *35 unidades *145 g - **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:** - SAP 200002803 pechuga de pollo con hueso * kilo - SAP 200002804 pollo muslo * kilo

	Empaque y/o Embalaje	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Sin presencia de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad de 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	- **El producto debe rotularse con la expresión "marinado" inmediatamente después del nombre del producto,** en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto; que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado - **Debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto,** conjuntamente con el término que describa en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos. El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Para producto refrigerado: Mínima de 7 días. Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo

	su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - Registro sanitario: Se debe cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 37 y 38 de la resolución 2674 de 2013. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza la versión PA-FO-075 a la versión 01. En requisitos normativos se incluyen la Resolución 5109 de 2005, la resolución 810 de 2021 Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. Se incluye el siguiente Texto "No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. Se incluye obligatoriedad del registro sanitario.

3	Fecha modificación: 20/12/2023 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DARS diciembre de 2023.*
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye materiales SAP 200002803 / 200002804 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002803 pechuga de pollo con hueso * kilo SAP 200002804 pollo muslo * kilo" La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

HOJA EN BLANCO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 6		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE DE POLLO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001517 / 200001506 / 200001687 / 200001698 / 200001518 / 200001685 / 200001695 / 200001694 / 200001585 / 200002046
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes asi: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** — **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total — 30 m / 100 gr pH a 20°C — 5.4 a 7.0 *Requisitos fisicoquimicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla2* El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Microorganismos	n	m	M	c
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3
Detección de Salmonella/25 ml[1]	5	p(*)	(-)	1
Recuento Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp[2]	(-)	(-)	(-)	(-)

[1] Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague
(*) Presencia
[2] Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional
En donde:
m: indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
n= Número de muestras por examinar
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

		Requisitos microbiológicos del pollo en canal, sus cortes y menudencias NTC 3644 -2 Tabla 3
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frio, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquéxica (caracteristicas de desnutrición) No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. **El producto debe ser fresco. No se permite la entrega de pollo marinado.**
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifique, adicione o sustituya. NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pesos Mínimos: - **SAP 200001517** Pollo entero sin vísceras con piel: mínimo 1400 g - **SAP 200001506** Pechuga con hueso y piel: Porciones entre 400 y 500 g, embalado en Bolsa mínimo de 10 unidades. - **SAP 200001687** Pechuga sin hueso con piel (Filete): 175 a 200 g. embalado en Bolsa de 20 unidades. - **SAP 200001698** Pierna pernil con rabadilla: 350 a 450 g, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades - **SAP 200001518** Pierna pernil sin rabadilla: 350 a 450 g embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. - **SAP 200001685** Muslo de pollo con piel: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 40 unidades. - **SAP 200001695** Contra muslo sin rabadilla: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. - **SAP 200001694** Contra muslo con rabadilla: 175 a 200 g, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. - **SAP 200001585** Alas de pollo sin costillar: 100 a 110 g, embalado en Bolsa de 50 a 60 unidades - **SAP 200002046** Recorte de Pechuga: Embalado en Bolsa por Kilogramo de producto. En presentación bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2cm x 38,1cm x 6cm aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.

	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005, decreto 1500 de 2007 y NTC 3644-2 (última actualización). La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil máxima de cinco (5) días, en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. – Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: ✓ Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria correspondiente a la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitarios Favorable o Favorable con Requerimientos correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

	El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; toda vez que los requisitos especificos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores
2	Se ajustan los requisitos fisicoquimicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica asi **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO** Nitrógeno Vólatil Total: 30 mg / 100 gr Formol: Negativo pH a 20°C: 5,4 - 6,1 **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total: 30 m / 100 gr pH a 20°C: 5,4 a 7,0 Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por *Escherichia Coli* biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización asi: **PARAMETROS** / **N** / **m** / **M** / **C** NMP de coliformes fecales / g: 5 / 100 / 1100 / 1 Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g: 5 / 100 / 1000 / 1 Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g: 5 / 100 / 500 / 1 Detección de Salmonella / 25 g: 5 / 0 / 0 / 0 Detección de Listeria monocytogenes / 25 g: 5 / 0 / 0 / 0 **PARÁMETROS** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento *Escherichia coli* biotipo1: 13 / 220 / 1 500 / 3 Detección de *Salmonella*/25 ml [1]: 5 / p(*) / - / 1 Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: 5 / 100 / 500 / 1 *Campylobacter sp* [2]: - / - / - / - *1 Las* unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia *2 Campylobacter sp* se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: número de muestras por examinar m: indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador asi: El proveedor debe certificar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. Certificación HACCP Certificado de sacrificio en Planta Nacional.
3	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 asi Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP.
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los codigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13% Además, se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frio". De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado y se deja item asi: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelacion o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.

	En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Maximo de 90 dias desde la fecha de fabricación". En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%. El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma".
5	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".
6	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido y presentación del producto.
7	Se modifica la presentación del producto, incluyendo: "O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia". En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplia a máximo 25 Kg. Se retira opcion concepto de vehiculo "o favorable con requerimientos".
8	Se ajusta información a formato PA-FO-75 versión 01, el item presentación se complementa con gramajes por código de producto, se adiciona código SAP 200002046 Recorte de Pechuga
9	Se ajustan requisitos microbiológicos en linea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así: **PARÁMETROS** — n — m — M — c Recuento *Escherichia coli* biotipo1 — 13 — 220 — 1 500 — 3 Detección de *Salmonella*/25 m^1 — 5 — pi*) — - — 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g — 5 — 100 — 500 — 1 *Campylobacter* sp [illegible] — - — - — - — - Parámetro — Resultado aceptable Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019, se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*
10	En requisitos microbiológicos nuevamente se incluye la Tabla 3 de la NTC 3644-2 (segunda Actualizacion) Microorganismos — n — m — M — c Recuento Escherichia Coli biotipo 1 — 13 — 220 — 1500 — 3 Deteccion de Salmonella/25 ml[1] — 5 — pi(*) — (-) — 1 Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g — 5 — 100 — 500 — 1 Campylobacter sp[1] — (-) — (-) — (-) — (-) [1] Las unidades de ml corresponden a la tecnica a usar que es enjuague (*) Presencia [1] Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizara de acuerdo lo establecido en la legislacion nacional En donde m: indice maximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: indice maximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad n: Numero de muestras por examinar c: Numero maximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al articulo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
11	Fecha de modificación: 20/12/0203 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina "Certificación HACCP o Soporte de

	implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador". Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DASR diciembre de 2023.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 02		Página 1 de 4	
		Fecha:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	PESCADO SIERRA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000691 / SAP 200001863
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	El también llamado pez azul es una especie que habita en litorales tropicales, por lo que se puede encontrar en las costas del Océano Pacífico, el pescado sierra se requiere eviscerado, sin escamas, crudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos**: Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos Microbiológicos 9.7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes. Olor: fresco característico Textura: Fresco y característico Color: carne de color uniforme caracteristico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguinea. Limite máximo de metales: Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g	-

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pescado Sierra en posta x kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectad, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta informacion a Formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina item contenido de acuerdo a actualización Formato se incluye código 200001863 que sirve para el uso del producto tanto en CAD como para comedores.
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En item Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales

(mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se retiran los requisitos Referencia tabla de composición de Alimentos ICBF 2015 – Pescado Sierra

Parámetro	Valor
Humedad g/100 g	72.3
Grasa g/100 g	4.6
Proteina g /100 g	21.8

En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los establecidos en la Resolución 776 de 2008 e ingresando la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Parámetro	n	m	M	C
Recuento de E.coli UFC/g	5	10	400	2
Recuentos de Staph/coccus coagulasa UFC/g	5	100	1000	2
Detección de Salmonella/25g	5	Negativo	–	0
Detección de Vibrio Cholerae/25 g	5	Negativo	–	0

Resolucion 776 de 2008

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 9.7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos Resolución 1407 de 2022

En ítem de otras características de producto se retiran los datos Límite maximo de metales: Plomo Pb: 0.2, Cadmio Cd: 0.05, Mercurio Mg: 0.5 de la Resolución 776 de 2008 y Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 122 de 2012, Resolución 468 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022., se retira la Resolución 776 de 2008.

En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye: para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años, y los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30 ENE 2025	

. ...io en blanc.

PRODUCTO / NOMBRE		FILETE DE PESCADO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000257 / SAP 200001462
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Filete de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, robalo, basa, sometido a un proceso de empaque y entregado en congelación.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o róbalo, y/o basa.
Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos**: Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustaceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetos al cuerpo, el olor debe ser agradable, color normal no amarillento, no debe tener cola, ni cabeza. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

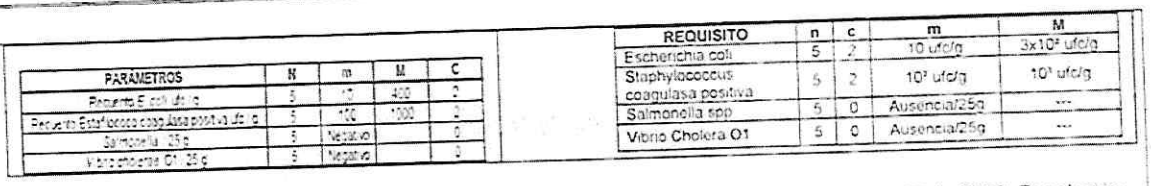
REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO		
	Presentación del Producto	SAP 200000257 / SAP 200001462 Filete De Pescado x Kg de producto, en porciones x 125 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de un (1) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) dias de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial *Creada por IMRC. Oct. 2021*
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

PARAMETROS	N	m	M	C
Recuento E.coli ufc/g	5	10	100	2
Recuento Estafilococo coag.Posit.x0 ufc/g	5	100	1000	2
Salmonella 25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae O1 25 g	5	Negativo		0

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolucion 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
En Empaque y/o Embalaje se retira el texto "estará empacado al vacio en material de primer uso de grado alimentario", se incluye Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. *Cambios realizados por MCRG, May. 2024*

3	Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En item de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA 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		AGUACATE
REQUISITOS GENERALES	Código	200001582
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Persea Americana Mill), Variedad. Lorena. El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. (Cuando está maduro). El producto debe tener una longitud de 15 cm. y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248. Categoría EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero. Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara; semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa; buen sabor. Enteros sanos: se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier materia extraña, exentos de plagas y de daños causados por éstas. Exentos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esté seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabores extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 GP: 1000.2004
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Calibre 8 en el producto de acuerdo con la NTC 1248.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduracion o

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**AJO (CABEZA DE AJO)**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001584 / SAP 200002320 / SAP 200002822
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Liliaceae, Variedad: Allium sativum L; la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color típico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro.

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. NTC 5422, NTC 6753

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001584 – Ajo por Kg SAP 200002320 – Ajo por Lb SAP 200002822 - AJO * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno y entregado en canastillas con un peso máximo de 25 Kilos por canastilla, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, la NTC 5422, NTC 6753.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de

	producto y peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto, Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que ésta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Condimentos", En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con*

	todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".* Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
4	Se retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto, la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto y clasificación según lo indicado en el sistema SAP, se Incluye Código SAP 200002320 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluyen requisitos normativos, se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por: JPMR Oct/2021.*
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos nutricionales se retiran los datos de la *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018* – Ajo y se deja No Aplica. **Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento** Humedad (g) 64,2 Energía (Kcal) 144 Proteína (g) 4,7 Carbohidratos Totales (g) 29,8 En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002822 - AJO * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. *Cambios realizados por MCRG May /2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PRODUCTO / NOMBRE		**APIO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001586 / SAP 200002823
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Del cuello de la raíz brotan tallos herbáceos que alcanzan de 30 a 80 cm de altura. Las hojas son grandes que brotan en forma de corona; el peciolo es una penca muy gruesa y carnosa que se prolonga en gran parte del limbo.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez se determina por la longitud de las ramas y tallo, debe ser de mínimo 45 cm. Y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo. Aspecto fresco, sano, no debe tener muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001586 APIO * KILO SAP 200002823 APIO * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP;1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Rotulado. Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira del Ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

	Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". El empaque se cambia por la siguiente: "El producto debe ser entregado en canastilla plástica de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado que permitan un adecuado sistema de ventilación, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007". Se amplía la vida útil, se cambia de tres (3) a cinco (5) días a partir de la fecha de entrega. Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos normativos se incluyen los aplicables al producto NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002823 APIO * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En embalaje se cambia la capacidad de la canastilla de 17 a 20 kilos y se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica". En condiciones de transporte se incluye el texto "El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. *Cambios realizados por MCRG May /2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

NA EN BLANC

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	ARRACACHA

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Arracacha Amarilla
	Otras características del producto	El producto debe ser Arracacha, Calidad 1ª, tamaño grande (1). Grado de madurez: Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia. El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos. La arracacha debe estar Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca turgente consistencia firme, no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	71,5
Energía (Kcal)	111
Proteína (g)	0,9
Carbohidratos Totales (g)	26,3

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

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira de los Ingredientes la Arracacha y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – Ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – Ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002334 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP, *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

PROCESO					
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	ARVEJA DESGRANADA

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

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

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

BM

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO de 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**BANANO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001721 / SAP 200002513 / SAP 200002824
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Musa Sapientum L), Variedad: Banano criollo. Baya blanda y carnosa.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	<table><tr><th rowspan="2">Variedad</th><th colspan="2">Peso en gramos</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Banano</td><td>110 gr</td><td>130gr</td></tr></table> Requisito tomado de la NTC 1190:1976, tabla 1 clasificación de los plátanos.
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo postcosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. La madurez debe ser estado pintón; es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece clasificación por calidades; Grado de Calidad: Calidad PRIMERA.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190, Categoría PRIMERA y NTC 5422, Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001721 Por Unidad SAP 200002513 Por Kg **<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002824 banano * kilo

	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3, Se establece criterio de calidad para el producto de acuerdo con la NTC 1190 Categoría PRIMERA, se aclara que el producto debe ser más el 50% de la fruta debe ser color amarillo verdoso, se indica el grado de maduración en 3 o puntas verdes.

<table>
<tr><td>3</td><td>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas".
En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:
"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".
En especificaciones de empaque se retira requisito "El empaque debe cumplir con la NTC 792-2" debido a que estas condiciones son para la piña.
Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica
Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.
Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", de adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.
Se ajusta en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el Ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada como "Por Kg de Producto" y se deja SAP 200001721 Por Unidad. Se incluye SAP 200002513 Por Kg.
Se ajusta el texto en REQUISITOS ESPECIFICOS en el ítem Otras Características del Producto "El grado de madurez debe ser grado 3, es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece criterio de calidad de Categoría: PRIMERA." Y se coloca "La madurez debe ser estado pintón; es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece clasificación por calidades; Grado de Calidad: Calidad PRIMERA."
Se retira el siguiente Texto de CONDICIONES DE TRANSPORTE y se coloca en VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se corrige en Ítem Presentación del Producto el SAP 200001746 Por Unidad pertenece a manzana roja, se cambia al SAP 200001721 Por Unidad que corresponde a banano.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03
En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002824
En requisitos físico químicos se agrega la siguiente tabla:
<table>
<tr><th rowspan="2">Variedad</th><th colspan="2">Peso en gramos</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Banano</td><td>110 gr</td><td>130gr</td></tr>
</table>
Requisito tomado de la NTC 1190:1976, tabla 1 clasificación de los plátanos
En presentación de producto se agrega texto con el material así:
"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
SAP 200002824 banano * kilo"
La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	