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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PIMENTON** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000583 / SAP 200000584 / SAP 200001511 / SAP 200002847 / SAP 200002848 |
| | Clasificación | Verdura |
| | Descripción del Producto | Pimentón procedente de Capsicum Annum L., de Variedad: Pimentón cuadrado (obtuso), es una planta herbácea, perenne, con ciclo de cultivo anual (de 3 a 4 meses de duración), perteneciente a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya que cambia de color conforme avanza su estado de madurez, es uniforme y de carne gruesa. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El pimentón de categoría I, debe ser de buena calidad, fresco, libre de manchas, la forma, desarrollo y colocación de acuerdo con la variedad (pimentón cuadrado) y el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser - rojo-vino tinto, sin madurar el pimentón debe ser de color verde. El producto debe ser entero, sano, limpio libre de materia extraña visible, de apariencia fresca, bien desarrollados, libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa, sabores y olores extraños. El producto debe tener un calibre de 50 mm de diámetro en el sector ecuatorial. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la NTC 3634, NTC 5422, 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 200000583 PIMENTON ROJO *1 KG<br>SAP 200000584 PIMENTON VERDE *1 KG<br>SAP 200001511 Por Kg de producto. Puede ser Pimentón Rojo o Pimentón Verde<br>SAP 200002847 PIMENTON ROJO * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.<br>SAP 200002848 PIMENTON VERDE * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con |

| | | |
|---|---|---|
| | | funcionalidad exclusiva. |
| | Empaque y/o Embalaje | El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, con peso neto máximo de 8 Kg cumpliendo la NTC 3634, NTC 5422, NTC 6753, y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega. |
| **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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br><br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| **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 ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se incluye Clasificación. Se incluyen los Requisitos nutricionales. Se ajustaron otras características. Se retira del ítem empaque: "Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y se incluye "NTC 5422". Se retira del ítem certificaciones "Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural" por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades. |
| 4 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código 200001511, Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "fruver" a "verduras",<br>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad.<br>Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año |
| 5 | Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 3634.<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". |
| 6 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SAP 200000583 y se actualiza nombre del producto.<br>Se ajusta en otras características del producto el grado de madurez que define si el producto se requiere rojo o verde, así: "*el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser - rojo-vino tinto, sin madurar el pimentón debe ser de color verde.*".<br>En línea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Pimentón Verde y el pimentón rojo dentro de la presentación del producto.<br>*Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.* |
| 7 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.<br>En presentación del producto se incluyen los códigos SAP 200000583 PIMENTON ROJO *1 KG / SAP 200000584 PIMENTON VERDE *1 KG de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de codigos existentes para este producto y SAP 200002847 PIMENTON ROJO * KILO Y SAP 200002848 PIMENTON VERDE * KIL. Estos materiales son 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.<br>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 | |

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PLÁTANO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001516 / 200002353/ 200002826/ 200002827 |
| | Clasificación | Verduras |
| | Descripción del Producto | Género: Musa Paradisiaca, Variedad: Hartón. El fruto es una falsa baya epígina, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm. |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001516 Plátano<br>SAP 200002353 Plátano amarillo<br>Por Kg de producto.<br><br>**En caso que se requerirse compra local por contingencia** |

| | | |
|---|---|---|
| | | **y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:**<br><br>SAP 200002826 plátano verde * kilo<br>SAP 200002827 plátano maduro * kilo |
| | Empaque y/o Embalaje | La canastilla debe ser de alta densidad, con peso neto máximo 25 Kg cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización, NTC 1190 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>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:** | **MAYO 2025** |

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

| | |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial. Se unifican las FTP Plátano maduro y Plátano Verde en la presente FTP, se incluye códigos SAP 200001516 PLATANO Y 200002353 PLATANO AMARILLO x Kg.<br>*Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.* |
| 2 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En ítem código se incluye materiales SAP 200002826/ 200002827<br>En presentación de producto se agregan texto con los materiales así:<br>"En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:<br>SAP 200002826 plátano verde * kilo<br>SAP 200002827 plátano maduro * kilo"<br>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<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75**<br>Versión No. **03** Página **1** de **4**<br>Fecha: **07** **02** **2025** | |

| | | |
|---|---|---|
| **PRODUCTO / NOMBRE** | | **REMOLACHA** |
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001539 / SAP 200002326 / SAP 200002839 |
| | Clasificación | Verduras |
| | Descripción del Producto | Género: (Beta), variedad: de huerta, Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero delgados. Debe ser más del 50% de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro). |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | Clasificación de calidad 1ª. Entera y bien formada; dura, limpia, exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Libre de protuberancias o sobrecrecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarias ni pudriciones blandas, la coloración del fruto debe ser homogénea. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1224, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001539 – Remolacha por Kg<br>SAP 200002326 – Remolacha por Lb<br>SAP 200002839 - Remolacha por Kg. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. |
| | Empaque y/o Embalaje | En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización, NTC 6753 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, 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 seis (6) 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br><br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| **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 | Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación; se ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria. Se establece condiciones de calidad y se adiciona los requisitos de defectos máximos exigido del producto. |
| 3 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP,<br>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:<br>*"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.*<br>*Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en* |

| | |
|---|---|
| | *cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".* |
| 4 | Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica<br>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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 Incluye Código SAP 200002326 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.* |
| 6 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En requisitos nutricionales se retiran los datos de la *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018* - Remolacha, sin cascara, cruda y se deja No Aplica.<br>**Análisis Proximal** / **Unidades de expresion de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento**<br>Humedad (g): 87,2<br>Energía (Kcal): 53<br>Proteína (g): 1,4<br>Carbohidratos Totales (g): 10,3<br>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.<br>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002839 - Remolacha por Kg, 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.<br>En rotulo se retira el texto "de color rojo".<br>En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica".<br>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 | |

PÁGINA EN BLANCO

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | | **REPOLLO** |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000650 / SAP 200001540 / SAP 200002841 |
| | Clasificación | VERDURA |
| | Descripción del Producto | Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial. Yema o cabeza más o menos redonda que forman algunas plantas, como la lombarda y ciertas especies de lechugas, apiñándose o apretándose sus hojas unas contra otras |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No aplica |
| | Otras características del producto | Se determina por el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm, el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso característico del producto, en cuanto a su peso debe ser mayor a los 801 gramos. El tallo debe estar cortado a una longitud máxima de 20 mm.<br><br>Debe estar fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y materiales extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición o heridas, debe tener un desarrollo y la manipulación normales.<br><br>El producto debe tener un peso de 801 gramos a 2000 gramos o Tamaño MEDIANO y de calidad primera. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1225 y NTC 5422, 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 200000650 REPOLLO MORADO * KG<br>SAP 200001540 REPOLLO * KG puede ser Repollo verde o Repollo Morado<br>SAP 200002841 REPOLLO * 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 de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, se requiere un peso neto máximo de 25 Kg de producto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br><br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| **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 | Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras. Se indica que de acuerdo a la NTC 1225 el producto debe pesar más de 2000 g. |

| | |
|---|---|
| 4 | Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito específico: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque: " El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se ajusta el tamaño de grande a mediano y se justa el gramaje de 2000 g a un rango entre 800 a 2000 gramos. |
| 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. Se adiciona código SAP 200001540, Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "hortaliza" a "verdura", El contenido y presentación del producto cambia de 30 kg a 25 Kg, por disposición de SST. En otras condiciones del producto se completa basado en la NTC 1225.<br>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad.<br>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.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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". |
| 7 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 200000649.<br>Se ajusta en otras características del producto el color, así: "*el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso característico del producto*".<br>En línea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Repollo verde o Morado, en la presentación del producto.<br>*Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.* |
| 8 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.<br>En presentación del producto se incluye el código SAP 200000650 de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto y el código 200002841 REPOLLO * 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.<br>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** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 23/05/2025 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | 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<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **02** | Página **1** de **4** | | |
| | | Fecha: | **07** | **02** | **2025** |

| | | |
|---|---|---|
| **PRODUCTO / NOMBRE** | | **TOMATE CHONTO** |
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001546 / SAP 200002837 |
| | Clasificación | Verdura |
| | Descripción del Producto | El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No aplica |
| | Otras características del producto | La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas y/0 externa producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de putrefacción.<br>El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | NTC 1103, 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 200001546 TOMATE CHONTO * KILO<br>SAP 200002837 TOMATE CHONTO * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. |
| | Empaque y/o Embalaje | En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg, el empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, NTC 5422, NTC 6753 y NTC1103-2. |
| | Rotulado | El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado. |
| **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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br><br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| **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. |
| 3 | * Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días |
| 4 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se cambia clasificación de fruver a Verdura. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad.<br>Para las certificaciones se solicita: ☐Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año |
| 5 | Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422 y NTC1103.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la NTC 5422 y NTC 1103-2<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada, pasándola al ítem Otras Características del Producto y dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". |

| | |
|---|---|
| 6 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 200000709 *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.* |
| 7 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.<br>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002837 TOMATE CHONTO * 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.<br>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 | |

PÁGINA EN BLANCO

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | | |
| AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **01** | Página **1** de **4** | | |
| | | Fecha: | **07** | **02** | **2025** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | | **YUCA** |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001550 / SAP 200002844 |
| | Clasificación | Verdura |
| | Descripción del Producto | De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptara ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es carrasposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor máximo de 1 milímetro, seguida de una estructura sólida sin señales de la presencia del cordón fibroso central. |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | Debe estar fresca, libres de raíces secundarias, flores, heridas y cortaduras, libre de insectos o daños causados por estos, no debe presentar indicios de pudrición, heridas o cortes. Libre de daños mecánicos, sin bifurcaciones, nódulos, mancha, pasada o torcidas. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | NTC 1255, 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 200001550 YUCA * KILO<br>SAP 200002844 YUCA * 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: costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permitan realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos **o,** en canastilla con un peso neto máximo de 25 Kilos.<br>El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422, NTC 6753, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural |
| | Rotulado | El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| **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. |
| 3 | *Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.<br>* Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días<br>*Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor |
| 4 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código SAP 200001550, En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. El contenido se cambia de 50 Kg máximo a 25 Kg Máximo.<br>Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año |
| 5 | Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural |

| | |
|---|---|
| | Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". |
| 6 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira código SAP 200000738.<br>*Cambios realizados por JPMR Abr - 2021* |
| 7 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En requisitos normativos se corrige de la NTC 1225 repollo a NTC 1255 yuca, correspondiente al alimento objeto de la FTP.<br>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.<br>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002844 YUCA * 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.<br>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 | | ZANAHORIA |
|---|---|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200001552 / SAP 200002849 |
| | Clasificación | Verduras |
| | Descripción del Producto | Raíz de forma cilíndrica a cónica, lisa, al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una al centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas. |
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | Raíz gruesa y alargada, apariencia cónica, tiene piel (cáscara) de color naranja, textura dura y sólida; sabor ligeramente dulce. Deben estar enteras, sanas, limpias, exentas de un grado anormal de humedad exterior, sin olores y sabores extraños. Sin bifurcaciones, ni raíces secundarias, no deben tener consistencia leñosa. No deben germinar |
| REQUISITOS NORMATIVOS | | NTC 1226 Categoría Extra, 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 200001552 - ZANAHORIA * KILO<br>SAP 200002849 - ZANAHORIA * 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 cumpliendo 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 seis (6) 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.<br><br>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 | Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: Se ajusta a formato versión 3, se retira: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de Invima (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de Invima (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación; se ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria. |
| 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, se adiciona información en clasificación "Verduras". Se retiran requisitos fisicoquímicos y se adicionan requisitos nutricionales así: |

| MACRONUTRIENTE | PARAMETROS | |
|---|---|---|
| | PROMEDIO | DESVIACION |
| [illegible] | 0.7 | -- |
| [illegible] | [illegible] | [illegible] |
| [illegible] | 37 | |

Otras características del producto se actualizan información basado en Norma técnica 1226.
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.*<br>*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".*<br>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de cinco a 6 días.<br>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 incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque.<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En requisitos nutricionales se retiran los datos de la *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018* - Zanahoria, cruda y se deja No Aplica.<br><br>**MACRONUTRIENTE** / **PARAMETROS**: PROMEDIO, DESVIACION<br>Proteína (%) \| 0.7 \| --<br>Humedad (%) \| 88.9 \| --<br>Calorías (kcal) \| 37 \| --<br><br>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.<br>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002849 - ZANAHORIA * 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.<br>En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica" y El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.<br>En rotulo se retira el texto "de color rojo".<br>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**<br><br>**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 | |

| 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.<br>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<br>SAP 200002513 Por Kg<br><br>**<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>**<br><br>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.<br>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".<br>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:<br>"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.<br>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".<br>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.<br>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 amplia 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<br>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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 Categoria: 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."<br>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<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002824<br>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<br>En presentación de producto se agrega texto con el material así:<br>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002824 banano * kilo"<br>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 | |

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **CURUBA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 2000000232 / 200001460 |
| | Clasificación | FRUTAS |
| | Descripción del Producto | Baya oblonga u ovoide con pericarpio blando, de color amarillo al madurar; semillas ovaladas, con arilo anaranjado, comestible. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | Tabla De Composición Nutricional ICBF 2018 - Curuba |
| | Otras características del producto | Entera, sanas, con la forma caracteristica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, consistente al tacto, fresca y limpia. Su tamaño debe ser mayor a 6.5 cm, su peso debe estar en el rango de 40 a 70 gramos.<br>Curaba, variedad H B K bayley, Calidad Primera, Tamaño 2 (40 - 70g). |

| Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento |
|---|---|
| Humedad (g) | 90,1 |
| Energía (Kcal) | 38 |
| Proteína (g) | 0,6 |
| Carbohidratos Totales (g) | 8,5 |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1262, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Por Kg de producto. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad.<br>El producto debe tener un peso neto no mayor de 12 kilos, el embalaje debe cumplir con la norma técnica NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3. |
| | 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 minima de tres (3) dias 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 vehiculo cerrado. El vehiculo 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.<br>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 incluye en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>Se retira en los Requisitos Especificos – Item Contenido la información allí registrada y queda como "No Aplica"<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto",<br>Se ajustan las certificaciones requeridas para el Proveedor / Maquilador/ Comercializador.<br>Se retira el rotulado de color rojo en el ítem "Rotulado".<br>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "*En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, 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.*<br>*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*" |
| 3 | Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se incluye código SAP 200001460 de acuerdo con lo indicado en listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología. Se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018) *Cambio realizado 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 | |

| **/ NOMBRE** | **GUAYABA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001467 / SAP 200002327 / SAP 200001468/ SAP 200002846 |
| | Clasificación | Frutas |
| | Descripción del Producto | Género: (*Psidum Guajaba L.*), Variedad: Trujillo, El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño mediano. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No aplica |
| | Otras características del producto | Tamaño mediano, frescas y limpias, en estado de maduración óptimo para el consumo. (*Psidum Guajaba*). Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Cáscara verde amarillo claro, con pulpa rosada y peso promedio entre 100 a 160 gramos y un diámetro de más de 50mm.<br>La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la guayaba.<br>Se admite 10% en peso, de diferencia de tamaño, o defectos por unidad de empaque.<br>Se admite 20% en peso, de manchas o ataque de insectos por unidad de empaque.<br>Se admite 10% en peso, de guayabas con heridas superficiales cicatrizadas por unidad de empaque. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1263 Calidad Primera y NTC 5422, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Por Kg de producto.<br>SAP 200001467 - Guayaba Kg<br>SAP 200002327 – Guayaba Lb<br>SAP 200001468 – Guayaba Agria<br><br>**<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o</u>** |

| | | |
|---|---|---|
| | | **por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:**<br><br>SAP 200002846 Guayaba * kilo |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. Cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **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.<br>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 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 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:** | **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 | Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur. |
| 4 | Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los |

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **GUANABANA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001465 / 200000305 / 200002339 |
| | Clasificación | Frutas |
| | Descripción del Producto | Fruto del guanábano, de forma acorazonada, corteza verdosa, pulpa blanca y sabor sub ácido y dulce y refrescante. Se debe cosechar antes de estar madura. La pulpa es blanca, cremosa, carnosa, jugosa y ligeramente ácida. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | |
| | Otras caracteristicas del producto | Está constituida principalmente por agua fructosa; su cascara es delgada y cuando está madura aún más, contiene semillas dentro de su pulpa. |

| Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento |
|---|---|
| Humedad (g) | 92,1 |
| Energía (Kcal) | 33 |
| Proteína (g) | 0,6 |
| Carbohidratos Totales (g) | 6,8 |

Tabla De Composición Nutricional ICBF 2018 - Guanábana

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 5208, NTC 5422. Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr por unidad de cada fruta. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastillas limpias y en buen estado, cumpliendo la NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, en su última actualización para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) 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.<br>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. |

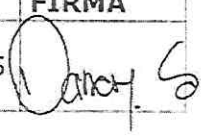
| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **OCTUBRE DE 2021** |

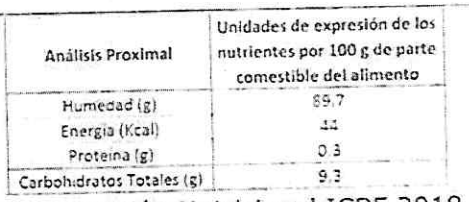
| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO** |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>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.<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>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, y se Incluye Código SAP 200002339 de acuerdo con lo indicado en el listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN IBCF 2018), se ajustan requerimientos de empaque y embalaje y se retira de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año". 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 | |

| | |
|---|---|
| | productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira la condición de contenido: En canastilla y no debe exceder de 18 Kg. No se permite relleno, se ajusta a 15 Kg como peso máximo. En condiciones de calidad del producto se aclara de NTC 1263 Calidad Primera a categoría 1. Se adicionan condiciones de calidad de producto por unidad de empaque de acuerdo a la norma técnica en otras condiciones de producto. |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729 -2 ya que es un requerimiento para piña.<br>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 amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
| 6 | Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica<br>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.<br>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.<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" se adiciona la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud<br>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". |
| 7 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluyen Códigos SAP 200002327 / 200001468, 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.* |
| 8 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002846<br>De requisitos nutricionales se elimina tabla:<br><br>**Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento**<br>Humedad (g) — 82,8<br>Energía (Kcal) — 78<br>Proteína (g) — 0,9<br>Carbohidratos Totales (g) — 15,1<br>*Tabla de composición Nutricional ICBF 2018 - Guayaba*<br>lo anterior teniendo en cuenta que por ser un alimento sin procesar contempla sus condiciones nutricionales completas y no es necesario la referencia citada.<br>En presentación de producto se agrega el siguiente texto "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002846 Guayaba * kilo"<br>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**<br><br>**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** | | **LIMÓN COMUN** |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001478 / SAP 200002328/ SAP 200002831 |
| | Clasificación | Frutas |
| | Descripción del Producto | Género: (Citrus), Variedad: Citrus Aurantifolia Swingle, Limón de la variedad especia para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente ácida. |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales |  Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Limón |
| | Otras características del producto | Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raíz. Cada unidad de producto debe tener un peso mínimo de 60 g.<br>El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | El producto debe cumplir con el Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Por Kg de producto<br>SAP 200001478 – Limón Común Kg<br>SAP 200002328 – Limón Común Lb<br><br>**En caso de requerirse compra local por contingencia y/o** |

| Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento |
|---|---|
| Humedad (g) | 89.7 |
| Energía (Kcal) | 44 |
| Proteína (g) | 0.3 |
| Carbohidratos Totales (g) | 9.3 |

| | | |
|---|---|---|
| | | **por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:**<br><br>SAP 200002831 limón* kg |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, con un peso neto máximo de 20 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) 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.<br>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:** | **MAYO 2025** |

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

| | |
|---|---|
| 2 | Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno. |
| 3 | Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras. |
| 4 | Se ajusta a formato versión 3, Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. De las condiciones de empaque se retira para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422. |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Frutas"<br>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:<br>*"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 vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.*<br>*Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".*<br>La vida útil se extiende de tres días a cinco días.<br>☐ 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<br>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<br>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.<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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". |
| 7 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002328 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.* |
| 8 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002831<br>En presentación de producto se agrega texto con el material así:<br>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002831 limón* kg<br>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** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 23/05/2025 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | 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<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 2 | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **LIMÓN MANDARINA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200000751 / 200002344 |
| | Clasificación | Frutas |
| | Descripción del Producto | Es un híbrido entre la mandarina Citrus reticulada y el limón Citrus × limón. Es un fruto de los citrus, con muy ácido sabor y cáscara y pulpa anaranjadas. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea. |

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

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

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) 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.<br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. |

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

| | |
|---|---|
| **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 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". |
| 2 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002344 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología. *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<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **00** | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | 12 | 07 | 2018 |

| PRODUCTO / NOMBRE | LULO DE CASTILLA |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200000431 / 200001479 |
| | Clasificación | FRUVER |
| | Descripción del Producto | Género: (Pyrus). Variedad: Pyrus communis., Con un grado de maduración de COLOR 3. Fruto anaranjado con visos verdes hacia el centro del fruto, son bayas globosas, de 4 a 8 cm. de diámetro. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquimicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto LULO DE CASTILLA deberá ser de acuerdo a la NTC 5093- Calidad EXTRA, Calibre 35, diámetro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g. Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe esta entero con la forma y el color tipico de la variedad, no tener ataque por insectos, el lulo debe estar maduro, sano, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raiz. Cáscara consistente al tacto. |
| | Contenido | No Aplica |
| | Requisitos Normativos | El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 5093 y NTC 5422, 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 vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, 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.<br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| | Empaque | El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote |

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

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

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

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---|---|
| 1 | Version Inicial |
| 2 | Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004 |
| 3 | Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se indica que el producto debe ser Calibre 35 , diámetro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g. De acuerdo a NTC 5093 del lulo de castilla. Se indican grados de maduración generales y para el producto de la Regional Sur. |
| 4 | Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá tener un grado de maduración COLOR 2. Fruto Verde Oscuro con lagunas tonalidades anaranjadas. Se adiciona en Otras características de producto: maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC5422. |
| 5 | Se actualiza formato PA-FO-75, se agrega código SAP. |
| 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, NTC 5422.<br>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 adiciona la NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto.<br>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 | |

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **MANDARINA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001743 / 200002516 |
| | Clasificación | FRUTAS |
| | Descripción del Producto | Mandarina: fruto proveniente de la especie *Citrus nobilis Loureiro.* |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras caracteristicas del producto | Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. El grado de madurez debe ser en un color verdoso amarillo en más del 50 % de la fruta.<br>La clasificación requerida es tipo A, según tamaño referido en la NTC 1330; lo cual corresponde a 86 mm de diámetro o más y en calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de las mandarinas. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la NTC 1330 Producto Categoria A en calidad EXTRA 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 200001743 Por Unidad<br>SAP 200002516 Por Kg |
| | Empaque y/o Embalaje | En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil minima de seis (6) dias 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.<br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. |
| **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:** | **SEPTIEMBRE 2022** |

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO** |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se retira: Cumplimiento a la Resolución Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución por; El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se retira. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B: 66-85 mm de diámetro. se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación. |
| 3 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", La descripción se cambia y se deja solo descripción en NTC 1330 Mandarina, En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>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 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.<br>Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo A: 86 mm o más de diámetro, se mantiene la calidad Extra.<br>En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: Certificacion sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |

| | |
|---|---|
| 3 | Se retiran del item ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica.<br>Se incluye en los Requisitos Generales – item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>Se retira en los Requisitos Especificos – item Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado se deja como No Aplica– item Empaque, se adicional la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>Se adicionan requerimientos para el vehiculo 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". |
| 4 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.<br>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 coloca SAP 200001743 por Unidad. Se incluye código SAP 200002516 Por Kg<br>Se ajusta el texto en **EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO** en el Ítem Empaque y/o Embalaje "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural." Y se deja "En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural."<br>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. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 09 SEP 2022 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 09 SEP 2022 | |
| | Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 09 SEP 2022 | |
| | Subdirector General, de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez | 09 SEP 2022 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 09 SEP 2022 | |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **MANGO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001744 / SAP 200001483 / SAP 200002852 |
| | Clasificación | Frutas |
| | Descripción del Producto | Género: (*Mangifera Indica L*), variedad: azúcar. Su producción se da entre los 800 m.s.n.m. y 2.000 m.s.n.m. Baya redonda con pericarpio blando, de color anaranjado al madurar; semillas ovaladas. |

| | | |
|---|---|---|
| **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 debe ser de un color amarillo verdoso en más del 50% de la fruta, su tamaño debe ser mediano y al palpar debe percibirse un ligero hundimiento de la cascara.<br>El producto con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. La clasificación por tamaño requerida es J, según tamaño referido en la NTC 1266; lo cual corresponde a un peso promedio de 160 gramos a 199 gramos y en categoría EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de mangos. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la NTC 1266 Producto Categoría J en calidad EXTRA 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 200001744 Unidad<br>SAP 200001483 kg<br><br>**<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>**<br><br>SAP 200002852 kg |

| | | |
|---|---|---|
| | Empaque y/o Embalaje | En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones 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 minima de cinco (5) 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.<br>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. portado en furgón y/o vehículo cerrado |
| **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 | Se retira: Cumplimiento a la Resolución Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B: 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. Se ajusta el tamaño promedio de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos de categoría EXTRA, por un rango de peso promedio de 160 gramos en un rango de 160 a 199 gramos de categoría EXTRA. |
| 3 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega.<br>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
| 4 | Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica<br>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.<br>Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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 | Se actualiza el formato PA-FO-75 Versión 01.<br>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 coloca SAP 200001744 por Unidad /SAP 200001483 por kg<br>Se ajusta el texto en **EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO** en el Ítem Empaque y/o Embalaje "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural." Y se deja "En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural."<br>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. |
| 6 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002852<br>En presentación de producto se agrega texto con el material así:<br>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002852 kg<br>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 | Danery S |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Revisó**<br><br>**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** | **MANZANA ROJA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001746 / SAP 200002517/ SAP 200002853 |
| | Clasificación | FRUTAS |
| | Descripción del Producto | Manzana: Fruto (pomo), perteneciente a la especie *Malus Pumila Mill,* familia *Rosaceae*. Variedad Royal Gala, esta variedad tiene la piel brillante y con estrías rojo anaranjadas sobre un fondo de color amarillo verdoso. Su forma, aunque muy irregular es tronco-cónica. Su carne blanca, tierna, crujiente y consistente, es aromática y de excelente sabor. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | **Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento**<br>Humedad (g): 82.7<br>Energía (kcal): 72<br>Proteína (g): 0,3<br>Carbohidratos Totales (g): 16,5<br>*Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Manzana común – cruda.* |
| | Otras características del producto | Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea.<br>El grado de madurez debe ser del más del 50% de la fruta, categoría 1. Calibre 100: Diámetro ecuatorial mayor que 74mm, menor que 77mm. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 3523-1 y NTC 5422, Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001746 – por unidad<br>SAP 200002517 – por Kg<br><br>**<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>**<br><br>SAP 200002853 manzana * und |
| | Empaque y/o Embalaje | En caja cartón corrugado con un peso neto máximo de 20 kilos (40 lb) o en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg (30 lb). cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la norma técnica NTC 5422. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |
| **VIDA ÚTIL 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.<br>Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.<br>No debe almacenarse con diferentes sustancias.<br>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.<br>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** | | |

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto.</td></tr>
<tr><td>5</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 basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", La descripción es realizada basado en NTC 3523, se cambia variedad de Domestica Roja a Gala, ya que se da mayormente en Colombia. Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa; Las otras características del producto se basan en información extraída NTC 1325, En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729 -2 ya que es un requerimiento para piña.<br>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 amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica<br>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.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Libra (500gr) mínimo de producto.".<br>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>7</td><td>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01.<br>Se ajusta en requisitos Nutricionales a los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para Manzana común – cruda.
<table>
<tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr>
<tr><td>Humedad (g)</td><td>82.7</td></tr>
<tr><td>Energía (kcal)</td><td>72</td></tr>
<tr><td>Proteína (g)</td><td>0,3</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>16,5</td></tr>
</table>
Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Manzana común - cruda<br>Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado: en el ítem Presentación del Producto: retirando la presentación Por Libra (500gr) mínimo de producto y se Incluye Código actualizado SAP 200001746 - por unidad; se adiciona código SAP 200002517 – por Kg. En el ítem Empaque y/o Embalaje: se retira la frase "en peso bruto" para el embalaje de caja de cartón.</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | Se ajusta en la vida útil del producto el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 6 días a 5 días. Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto debera estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro." |
| **8** | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002853<br>En presentación de producto se agrega texto con el material así:<br>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002853 manzana* und<br>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**<br><br>**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** | **MARACUYA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000449 / SAP 200001485/ SAP 200002845 |
| | Clasificación | FRUVER |
| | Descripción del Producto | Género: (Passiflora Edulis), Variedad: Passiflora Edulis Sims var. flavicarpa, Baya redonda u ovoide, de variedad amarilla, piel delgada o rugosa encerada, con aspecto de cuero, pulpa abundante y más o menos acida. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECÍFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso (cuando esté maduro).<br>Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe esta entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raíz. Cáscara lisa, dura y acolchada. Al palpar el producto se debe sentir el contenido de semillas.<br>El producto debe tener un diámetro longitud lineal de 6 a 12 cm. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1267. Calidad Primera, Tamaño grande, |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200000449 / SAP 200001485 Por Kg de producto.<br><br>**<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>**<br><br>SAP 200002845 maracuyá*kg |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, con un peso máximo bruto de 20 Kg.<br>Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 1276 |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del |

| | | |
|---|---|---|
| | | producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **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. |
| **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 vehiculo 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.<br>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:** | **MAYO 2025** |

| **MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS** |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras. |
| 3 | Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se incluye requisito de la NTC 1267 "Calidad Primera, Tamaño grande" |
| 4 | Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira de las condiciones de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. |

| | |
|---|---|
| | |
| 5 | Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales. |
| 6 | Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica<br>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.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y se cambia la NTC de referencia de 5141 a 1267.<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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". |
| 7 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP<br>En presentación de producto se agrega los códigos SAP 200000449 / SAP 200001485 y el texto con el material así:<br>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002845 maracuyá*kg.<br>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**<br><br>**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** | **MORA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 2000001492/ SAP 200002832 |
| | Clasificación | Frutas |
| | Descripción del Producto | Género: Rubus, Variedad: (Glaucus Benth) o Mora de Castilla, Mora para el consumo fresco o como insumo para el procesamiento industrial. El fruto debe estar en un grado de madurez color rojo claro, Color: 3 |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECÍFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | La condición de calidad que debe cumplir los criterios establecidos en la NTC 4106 Categoría I. Calibre B. Enteras con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, y humedad exterior anormal. Deben tener drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas, los frutos deben tener cáliz, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir la Norma Técnica NTC 4106, 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 2000001492 Por Kg de producto.<br><br>**<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>**<br><br>SAP 200002832 Mora*kg |
| | Empaque y/o Embalaje | En canastilla con un peso máximo de 7,5 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo liso sin perforación de máximo 12 cm. de profundidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>Para la entrega del producto se debe tener en cuenta el |

| | | |
|---|---|---|
| | | numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422<br>Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141. |
| | 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. |

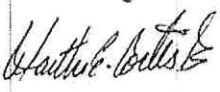
| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse 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 Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>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** | **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, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras. |

| | |
|---|---|
| 3 | Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito " Categoría I. Calibre B." |
| 4 | Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira de las condiciones de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.<br>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. En condiciones de empaque se retira: "se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso". 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<br>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.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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". |
| 7 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002832<br>En presentación de producto se agrega SAP 2000001492 que ya contenía la FTP y adicional se agrega:<br>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002832 mora*kg.<br>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** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 23/05/2025 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | 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<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | CÓDIGO: **PA-FO-75** | | | |
| | | VERSIÓN No. **03** | Página **1** de **4** | | |
| | | FECHA: | **07** | **02** | **2025** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | | **MELÓN** |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200000468 / 200001487 / 200002851 |
| | Clasificación | FRUVER |
| | Descripción del Producto | Género: (Cucumis Melo L), Variedad: Cantaloupe o Melón amarillo, Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial. |
| **REQUISITOS ESPECÍFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El grado de madurez debe tener un color: 2 (Fruto amarillo con visos verdes hacia el centro). Enteros con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados y maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, sin pedúnculo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal con ligeros defectos de retículo que cubre al fruto. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 832-1, 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 200000468 / 200001487** Por Kg de producto<br><br>**<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>**<br><br>**<u>SAP 200002851</u>** melón por kg |
| | Empaque y/o Embalaje | En canastilla con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo.<br>El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce entre melones o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos. |

| | | |
|---|---|---|
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **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. |
| **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.<br>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:** | **MAYO 2025** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno. |
| 3 | Se incluye requisito especifico de productos de regional Sur o Fronteras. |
| 4 | Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto. |
| 5 | Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque |

| | |
|---|---|
| | actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales. |
| 6 | Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica<br>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.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y se retira la NTC 792-2.<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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". |
| 7 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002851<br>En presentación de producto se agrega texto con el material así:<br>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002851 melón*kg"<br>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* |

| g | 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<br>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |

| PRODUCTO / NOMBRE | | NARANJA |
|---|---|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001748 / 200001555 |
| | Clasificación | Frutas |
| | Descripción del Producto | Género: (Citrus sinensis), Variedad: VALENCIA., Pomo carnoso de cáscara más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por once gajos u hollejos llenos de jugo, el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales. |
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquimicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Naranja, cruda |
| | Otras características del producto | Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme.<br>Debe esta entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior. Cáscara consistente al tacto.<br>El calibre del producto que se acepta es de C y D, que corresponde a un peso entre 226 a 165 gramos/unidad. |

| Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento |
|---|---|
| Humedad (g) | 88,5 |
| Energía (Kcal) | 41 |
| Proteína (g) | 0,7 |
| Carbohidratos Totales (g) | 8,8 |

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

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

| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) dias contados a partir de la fecha de entrega.<br>Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, |
|---|---|

| | |
|---|---|
| | seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.<br>No debe almacenarse con diferentes sustancias.<br>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 vehiculo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, 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.<br>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 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. |
| **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:** | **SEPTIEMBRE DE 2022** |

| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO** |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno. |
| 3 | Se incluye requisito especifico de productos de regional Sur o Fronteras. |
| 4 | Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de 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 verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduracion o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422. Se adiciona calibre del producto para determinar una condición de calidad en cuanto a tamaño del producto de acuerdo a la NTC 4086 del producto. |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de informacion. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña.<br>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehiculos. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 dias a 5 dias. 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 item ingredientes la información alli registrada y se deja No Aplica<br>Se incluye en los Requisitos Generales – item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>Se retira en los Requisitos Especificos – item Contenido la información alli registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado– item Empaque, aqui se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información alli registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>Se adicionan requerimientos para el vehiculo 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". |
| 7 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001555, 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.* . |
| 8 | Se ajusta en requisitos del producto en el item Otras caracteristicas del producto: peso entre 226 a 165 gramos/unidad correspondiente a la NTC 4086 al tamaño del producto de acuerdo al calibre C y D.<br>Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado: en el item Presentación del Producto: retirando la frase "Kg por producto" y se Incluye Codigo actualizado SAP 200001748 – por unidad y SAP 200001555 – por Kg. En el item Rotulado: se incluye la frase "nombre del proveedor".<br>Se reubica el siguiente texto del item condiciones de transporte al item Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar 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." |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | ND. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 0 9 SEP 2022 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 0 9 SEP 2022 | |
| | Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 0 9 SEP 2022 | |
| | Subdirector General, de Contratación | Mag. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez | 0 9 SEP 2022 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 0 9 SEP 2022 | |

| PROCESO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
| AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 3 | |
| | | Fecha: **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PERA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001759 / 200002519 |
| | Clasificación | FRUTAS |
| | Descripción del Producto | Género: (Pyrus), Variedad: Pyrus communis., Pomo de forma y color variable, generalmente alargado y de piel verde o amarillenta, con semillas (pepitas) negras, no brillantes, pequeñas y en número reducido. Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | |

| **Análisis Proximal** | **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento** |
|---|---|
| Humedad (g) | 86.3 |
| Energia (kcal) | 63 |
| Proteina (g) | 0.3 |
| Carbohidratos Totales (g) | 12.9 |

*Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Pera, cruda*

| | | |
|---|---|---|
| | Otras caracteristicas del producto | Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme.<br>Debe estar entero con la forma y el color tipico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior. Cáscara consistente al tacto. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la norma técnica 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 200001759 – por unidad<br>SAP 200002519 – por Kg |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso neto máximo de 15 Kg. Cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.<br>Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las peras o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos. |

| | | |
|---|---|---|
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL 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.<br>Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.<br>No debe almacenarse con diferentes sustancias.<br>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.<br>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. |

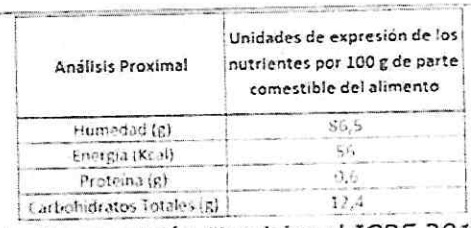
| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **SEPTIEMBRE DE 2022** |

| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO** |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno |
| 3 | Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras. |
| 4 | Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningun indicio de sobre maduracion o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto. |

<table>
<tr><td>5</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 codigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.<br>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehiculos. En la vida útil se amplia el tiempo minimo a partir de la entrega, se cambia de 3 dias a 5 dias. 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>6</td><td>Se retiran del item ingredientes la información alli registrada y se deja No Aplica<br>Se incluye en los Requisitos Generales – item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>Se retira en los Requisitos Especificos – item Contenido la información alli registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado– item Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información alli registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>Se adicionan requerimientos para el vehiculo 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>7</td><td>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01.<br>Se incluye en requisitos Nutricionales los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para pera, cruda.
<table>
<tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr>
<tr><td>Humedad (g)</td><td>86.3</td></tr>
<tr><td>Energía (kcal)</td><td>63</td></tr>
<tr><td>Proteína (g)</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>12.9</td></tr>
</table>
Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado - item Presentación del Producto: retirando la presentación Por Kg de producto y se Incluye Código actualizado SAP 200001759 – por unidad y SAP 200002519 – por Kg. En el item Rotulado: se incluye la frase "nombre del proveedor".<br>Se reubica el siguiente texto del item condiciones de transporte al item Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar 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>
</table>

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | ND. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 09 SEP 2022 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 09 SEP 2022 | |
| | Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 09 SEP 2022 | |
| | Subdirector General de Contratación | Mag. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez | 09 SEP 2022 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 09 SEP 2022 | |

| 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** | | **PIÑA** |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001514 /SAP 200002330 /SAP 200002345/ SAP 200002850 |
| | Clasificación | FRUTAS |
| | Descripción del Producto | Género: (Ananas comosus L. Meer), Variedad: Cayena Lisa, Las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4 Kg. CALIBRE 5 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo. Cáscara lisa y pulpa blanco - amarillenta. |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales |  |
| | Otras características del producto | Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo pos cosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherido a la fruta, libre de quemaduras por el sol. |

| Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento |
|---|---|
| Humedad (g) | 86,5 |
| Energía (Kcal) | 56 |
| Proteína (g) | 0,6 |
| Carbohidratos Totales (g) | 12,4 |

*Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Piña*

| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 729, 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 200001514 – Piña por Kg<br>SAP 200002330 – Piña por Lb<br>SAP 200002345 – Piña por Unidad, peso mínimo 600 gr<br><br>**En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** |
|---|---|---|

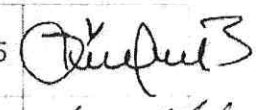
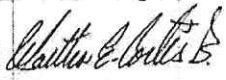
| | | |
|---|---|---|
| | | SAP 200002850 piña* Kg |
| | Empaque y/o Embalaje | En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.<br>El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>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 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 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:** | **MAYO 2025** |

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

| | |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno. |
| 3 | Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras. |
| 4 | Se ajusta a formato versión 3, Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega.<br>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehiculos. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
| 6 | Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica<br>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422, y se generaliza la NTC 729.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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". |
| 7 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluyen Códigos SAP 200002330 / 200002345 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.* |
| 8 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002850<br>En presentación de producto se agrega texto con el material así:<br>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002850 Piña* kg."<br>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** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 23/05/2025 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | 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. **03** | Página **1** de **4** | | |
| | | FECHA: | **07** | **02** | **2025** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | | **PAPAYA** |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000534 /SAP 200001501 /SAP 200002331/ SAP 200002854 |
| | Clasificación | FRUVER |
| | Descripción del Producto | Género: (Caricacea), Variedad: Carica papaya L, Tipo de maduración número 3. Verde claro con un 30% de color amarillo en dos vetas. Baya ovoide, de piel lisa y delgada, de diversos tonos en la madurez. Semilla: De color castaño oscuro, redondas, rugosas y cubiertas de una capa mucilaginosa, de 5 a 7 mm de diámetro. El tamaño requerido del producto es: Pequeño. |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No aplica |
| | Requisitos Nutricionales | Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Papaya |
| | Otras características del producto | Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme.<br>Debe esta entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto. No se permiten papayas con magulladuras.<br>El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1a. |

| Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento |
|---|---|
| Humedad (g) | 89 |
| Energía (Kcal) | 42 |
| Proteína (g) | 0.5 |
| Carbohidratos Totales (g) | 9.8 |

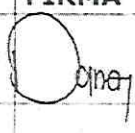
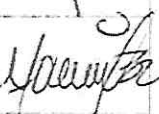
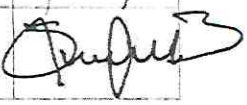
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 1270, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
|---|---|

| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200000534 / SAP 200001501 Papaya por Kg<br>SAP 200002331 Papaya por Lb<br><br>**<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente</u>** |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| | | **código:**<br><br>SAP 200002854 papaya* Kg |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |
| **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. |
| **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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>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:** | | **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, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras. |
| 3 | Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| 4 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información, Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales. |
| 5 | Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica<br>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.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Requisitos Normativos la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en l ítem Otras Características del Producto *"El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1ª"*<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". |
| 6 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002331 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.* |
| 7 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002854<br>En presentación de producto se agrega texto con el material así:<br>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002854 papaya*kg".<br>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 | |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | | GRANADILLA |
|---|---|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001789 / 200002515 |
| | Clasificación | Frutas |
| | Descripción del Producto | Género: (Passiflora), variedad: ligularis juss, Con una forma algo redondeada. Tiene la cáscara lisa, dura y con un acolchonado para proteger las semillas de la pulpa. La pulpa está llena de semillas duras color negruzco, rodeadas por un aro gelatinoso, transparente, de color gris claro, con sabor acidulo aromático, destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento |
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras caracteristicas del producto | La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha, deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo, libres de ataques de insectos o enfermedades, de aspecto fresco y consistencia firme, con forma caracteristica de la variedad. El producto debe tener una denominación comercial de calibre Tipo B de peso promedio de 128 gramos con un diámetro de 77-71 mm, de Calidad Extra de acuerdo a lo estipulado en la NTC 4101 (última actualización).<br>Se acepta hasta el 10% en peso de granadillas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el empaque |
| REQUISITOS NORMATIVOS | | El producto debe cumplir los requisitos contemplados en la NTC 4101 y NTC 5422. |
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200001789 Por Unidad<br>SAP 200002515 Por Kg |
| | Empaque y/o Embalaje | El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las granadilla o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso como insertos. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | | El producto se requiere con una vida útil minima de cinco (5) dias 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. Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013<br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. |
| **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:** | **SEPTIEMBRE DE 2022** |

**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 cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.<br>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 amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
| 3 | Se actualiza formato PA-FO-75 versión 01.<br>Se ajusta en REQUISITOS ESPECIFICOS, ítem Ingredientes: Se retira la información "granadilla" y se coloca "No aplica".<br>Se ajusta en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada: "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo", se coloca SAP 200001789 por Unidad. Se incluye código SAP 200002515 Por Kg.<br>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. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 09 SEP 2022 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 09 SEP 2022 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 09 SEP 2022 | |
| | Subdirector General de Contratación | Mag. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez | 09 SEP 2022 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 09 SEP 2022 | |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PULPA FRUTA CONGELADA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001522 / 200001522 / 200001523 / 200001524 / 200001525 / 200001526 / 200001527 / 200001528 / 200001529 / 200001530 / 200001531 / 200001532 / 200001533 / 200001560 / 200001567 / 200002612 |
| | Clasificación | FRUTAS |
| | Descripción del Producto | Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECÍFICOS** | Ingredientes | Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: |

| **Parámetro** | **Mín.** | **Máx.** |
|---|---|---|
| Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix) | 40 | |
| Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como % | 60 | |
| Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como % | | 40 |
| pH a 20°C | | 4 |

Parámetros establecidos en la Res. 003929/2013, pulpa azucarada

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: |

| **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** |
|---|---|---|---|---|
| Mohos y levaduras | 5 | 2 | $10^3$ ufc/g o ml | $3x10^3$ ufc/g o ml |
| Escherichia coli | 5 | 0 | <10 ufc/g o ml | --- |
| Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g o ml | --- |

Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la Res. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y NTC 5468, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200002612 Bolsa por 1000 gr (1 Kg)<br>SAP 200001521 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mora<br>SAP 200001522 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Fresa<br>SAP 200001523 Pulpa Fruta Congelada Sabor Guanábana<br>SAP 200001524 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Guayaba<br>SAP 200001525 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Limón<br>SAP 200001526 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Lulo<br>SAP 200001527 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mandarina<br>SAP 200001528 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mango<br>SAP 200001529 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Maracuyá<br>SAP 200001530 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Pina<br>SAP 200001531 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Tamarindo<br>SAP 200001532 Pulpa Fruta Congelada Sabor Tomate Árbol<br>SAP 200001533 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Uva<br>SAP 200001560 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Naranja<br>SAP 200001567 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Durazno |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.<br>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 debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura.<br>Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro, permiso o notificación sanitaria vigente<br>• Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA con concepto favorable o favorable con condiciones.<br>• 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. |

| FECHA ACTUALIZACIÓN: | MARZO DE 2025 |
|---|---|

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Actualización información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retiran códigos SIC 36059, 33149 y 33923.<br>Se incluye en los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos la normatividad bajo la cual se establecen los dichos parámetros.<br>Se retira de la Presentación del Producto los códigos SIC 36059, 33149 bolsa por 4000 gramos y 33923 garrafa por 4000 mililitros, se deja solamente *"Bolsa por 1000 gr (1 Kg)"* Y se adicionan códigos SAP por sabor de producto.<br>Se incluyen dentro de los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Min. De Salud y Protección Social y NTC 5468.<br>Se ajusta el ítem empaque y se retiran los códigos SIC y las presentaciones correspondientes a estos códigos.<br>Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.<br>*Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.* |
| 3 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En código se incluye el material 200002612<br>- En requisitos microbiológicos se actualizan de acuerdo resolución 1407/2022 así: |

ANTES

*Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013*

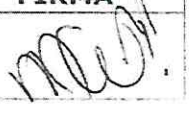
| Parámetro | n | m | M | c |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml | 5 | 500 | 800 | 1 |
| Recuento de E. Coli UFC/g o ml | 5 | <10 | - | 0 |
| Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml | 5 | <10 | - | 0 |
| Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml | 5 | 100 | 200 | 0 |

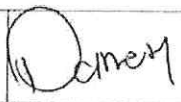
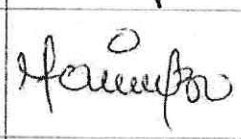
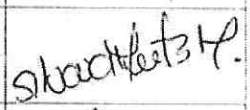
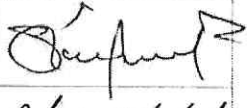
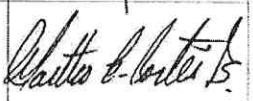
DESPUES

Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.

| REQUISITO | n | c | m | M |
|---|---|---|---|---|
| Mohos y levaduras | 5 | 2 | $10^3$ ufc/g o ml | $3x10^3$ ufc/g o ml |
| Escherichia coli | 5 | 0 | <10 ufc/g o ml | --- |
| Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g o ml | --- |

En requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En presentación del producto se incluye el material 200002612 para la descripción ya contemplada por la ficha Bolsa por 1000 gr (1 Kg), material existente en el listado de materiales entregado por oficina TIC y utilizado por las regionales.
En condiciones de transporte se retira el texto: El personal debe contar con la dotación completa y se cambia por el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En certificaciones se retira el texto: con fecha de expedición no superior a un año, toda vez que los conceptos sanitarios son emitidos por la autoridad sanitaria de acuerdo al enfoque de riesgo. Se incluye: 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". *Cambios realizados por MCRG / Mar-2025.*

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 14-03-2025 |  |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Revisó**<br><br>**Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 14-03-2025 |  |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola García 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 |  |

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **SANDIA / PATILLA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200000756 / 200001505 / 200002214 / 200002333 |
| | Clasificación | Frutas |
| | Descripción del Producto | Fruto de esta planta, comestible, esférico y de gran tamaño, con corteza verde muy dura y pulpa roja, muy dulce y jugosa, y llena de pepitas negras. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2017, para Sandia. |
| | Otras características del producto | Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme, debe presentarse entera, con el aspecto, la forma y el color tipicos de la variedad, debe estar fresca, limpia y sin indicios de humedad exterior, debe tener el grado de madurez que permita la conservación adecuada del producto en condiciones normales de manipuleo, almacenamiento y transporte, debe encontrarse, libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con NTC 1271, NTC 5422, Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200000756 – Sandia por Kg<br>SAP 200001505 – Patilla por Kg<br>SAP 200002214 – Patilla por unidad<br>SAP 200002333 – Sandia por Lb |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg por canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil minima de seis (6) dias 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 vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, |

| | |
|---|---|
| | fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |

| | |
|---|---|
| **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 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se agrega en el nombre la denominación "sandia", ya que así es llamad en varias regiones del país. Se cambia descripción basado en NTC 1271, se incluyen requisitos nutricionales basados en información tomada de la Tabla nutricional de ICBF 2015 para patilla. |
| 3 | Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". |
| 4 | Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se incluye código SAP 200001505 (Patilla) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.* |
| 5 | Se Incluyen Códigos SAP 200002214 / 200002333, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, 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 Contratos | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 07 OCT 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 07 OCT 2021 | |