

|                                                                                   |                                                                           |                  |    |                                                                                     |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <div>69</div> <div>PROCESO</div> <div>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</div>      |                                                                           |                  |    |                                                                                     |               |
|  | <b>TITULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b><br><b>ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75 |    |  |               |
|                                                                                   |                                                                           | Versión No. 01   |    |                                                                                     | Página 1 de 2 |
|                                                                                   |                                                                           | Fecha:           | 26 |                                                                                     | 03            |

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

|                       |                                                                                                            |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | <p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos.</p> |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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

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

**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. <i>Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

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



90

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

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b> | <b>LULO DE CASTILLA</b> |
|--------------------------|-------------------------|

|                             |                          |                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | 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. |

|                               |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b> | Ingredientes                       | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                               | Requisitos Físicoquímicos          | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                               | Requisitos Microbiológicos         | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                               | Requisitos Nutricionales           | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                               | Otras características del producto | El producto 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 estar entero con la forma y el color típico 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 raíz. 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

*[Handwritten signature]*



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

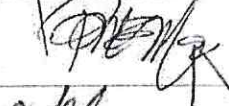
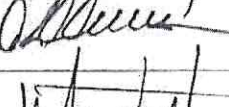
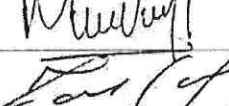
|                                                                                                                                  |                                                                     |                  |    |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------|----|---------------|
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA<br/>FUERZAS MILITARES</p> | <p>TÍTULO</p> <p><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO<br/>ALIMENTOS</b></p> | Código: PA-FO-75 |    |               |
|                                                                                                                                  |                                                                     | Versión No. 00   |    | Página 2 de 3 |
|                                                                                                                                  |                                                                     | Fecha:           | 12 | 07            |

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

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

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

| 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 |  |



71,83

|                                                                                   |                                                                 |                                                                                     |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| PROCESO                                                                           |                                                                 |                                                                                     |               |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                  |                                                                 |                                                                                     |               |
|  | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | 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 <i>Citrus nobilis</i> Loureiro. |

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

|                       |                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir con la NTC 1330 Producto Categoría 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 mínima de seis (6) 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 |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*[Handwritten signature]*



|  |                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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. |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | <p>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.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.</p> |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

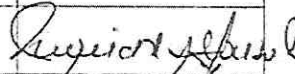
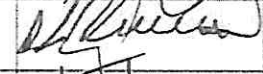
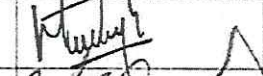
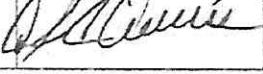
|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>SEPTIEMBRE 2022</b> |
|-----------------------------|------------------------|

**CONTROL DE CAMBIOS**

| <b>VERSIÓN</b> | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>       | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>2</b>       | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>3</b>       | <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". La descripción se cambia y se deja solo descripción en NTC 1330 Mandarina, En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p> <p>Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo A: 86 mm o más de diámetro, se mantiene la calidad Extra.</p> <p>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p> |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | <p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica.</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado se deja como No Aplica– ítem Empaque, se adicional la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4 | <p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.</p> <p>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.</p> <p>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."</p> <p>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.</p> |

|         | CARGO                                               | NOMBRE                                      | FECHA       | FIRMA                                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I      | Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez | 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                | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez      | 09 SEP 2022 |  |
| Aprobó  | Secretario General (E)                              | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 09 SEP 2022 |  |





72, 81

|                                                                                     |                                     |                  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------|---------------|
| PROCESO                                                                             |                                     |                  |               |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                    |                                     |                  |               |
|    | TÍTULO                              | CÓDIGO: PA-FO-75 |               |
|                                                                                     | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | VERSIÓN No. 03   | Página 1 de 4 |
|                                                                                     |                                     | FECHA:           | 07            |
|  |                                     |                  |               |

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

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200001744 / SAP 200001483 / SAP 200002852                                                                                                                                                              |
|                      | Clasificación            | Frutas                                                                                                                                                                                                     |
|                      | Descripción del Producto | Género: ( <i>Mangifera Indica</i> 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. 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><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u><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.                                                                                                                                          |

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

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | <p>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.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.</p> <p>portado en furgón y/o vehículo cerrado</p> |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

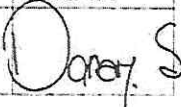
|                                                                |                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------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

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>MAYO 2025</b> |
|-----------------------------|------------------|

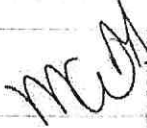
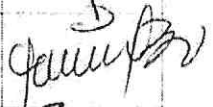
| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>            | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b> |
| <b>1</b>                  | Versión Inicial.                                                  |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | <p>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.</p>                                                                                                                                                                   |
| 3 | <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, 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: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4 | <p>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".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5 | <p>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 <b>EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO</b> 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 <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> y se coloca en <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> 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.</p> |
| 6 | <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

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



|                                                              |                                                                                               |                                   |            |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Revisó</b><br><br><b>Comité Asesor de Fichas Técnicas</b> | 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 |  |
| <b>Aprobó</b>                                                | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero     | 23/05/2025 |  |

73,85

|                                                                                   |                                                          |  |                  |    |                                  |                                                                                     |  |      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|------------------|----|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|------|--|
| PROCESO                                                                           |                                                          |  |                  |    | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |                                                                                     |  |      |  |
|  | TÍTULO<br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> |  | CÓDIGO: PA-FO-75 |    |                                  |  |  |      |  |
|                                                                                   |                                                          |  | VERSIÓN No. 03   |    | Página 1 de 4                    |                                                                                     |  |      |  |
|                                                                                   |                                                          |  | FECHA:           | 07 | 02                               |                                                                                     |  | 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 <i>Malus Pumila Mill</i> , familia <i>Rosaceae</i> . Variedad Royal Gala, esta variedad tiene la piel brillante y con estrias 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 Físicoquímicos          | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |
|                        | Requisitos Microbiológicos         | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |
|                        | Requisitos Nutricionales           | Análisis Proximal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento |
|                        |                                    | Humedad (g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 82,7                                                                               |
|                        |                                    | Energía (kcal)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 72                                                                                 |
|                        |                                    | Proteína (g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,3                                                                                |
|                        |                                    | Carbohidratos Totales (g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 16,5                                                                               |
|                        | Otras características del producto | <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Manzana común – cruda.</i></p> <p>Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea.</p> <p>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.</p> |                                                                                    |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE /<br/>EMBALAJE Y<br/>ROTULADO</b> | Presentación<br>del Producto | SAP 200001746 – por unidad<br>SAP 200002517 – por Kg<br><br><b><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o<br/>por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u></b>                                                                 |
|                                              | Empaque y/o<br>Embalaje      | SAP 200002853 manzana * und<br>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.                                |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y<br/>REQUERIMIENTOS DE LA<br/>ENTIDAD</b> | 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. |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE<br/>TRANSPORTE</b> | 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. |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>MAYO 2025.</b> |
|-----------------------------|-------------------|

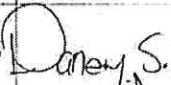
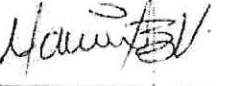
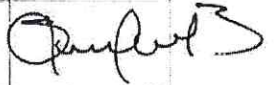
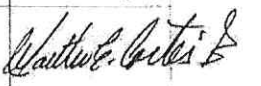
|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |  |
|---------------------------|--|



| VERSIÓN                   | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|----------------|----|--------------|-----|---------------------------|------|
| 1                         | Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| 2                         | Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| 3                         | Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| 4                         | Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| 5                         | <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", La descripción es realizada basado en NTC 3523, se cambia variedad de Domestica Roja a Gala, ya que se da mayormente en Colombia. Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa; Las otras características del producto se basan en información extraída NTC 1325, En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729 -2 ya que es un requerimiento para piña.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p> |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| 6                         | <p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Libra (500gr) mínimo de producto."</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| 7                         | <p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01.</p> <p>Se ajusta en requisitos Nutricionales a los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para Manzana común - cruda.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td><td>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> </tbody> </table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Manzana común - cruda</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento | Humedad (g) | 82,7 | Energía (kcal) | 72 | Proteína (g) | 0,3 | Carbohidratos Totales (g) | 16,5 |
| Análisis Proximal         | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| Humedad (g)               | 82,7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| Energía (kcal)            | 72                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| Proteína (g)              | 0,3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| Carbohidratos Totales (g) | 16,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 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 deberá 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>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 |  |

74

|                                                                                   |                                     |                  |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------|---------------|
| PROCESO                                                                           |                                     |                  |               |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                  |                                     |                  |               |
|  | TÍTULO                              | CÓDIGO: PA-FO-75 |               |
|                                                                                   | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | VERSIÓN No. 03   | Página 1 de 4 |
|                                                                                   |                                     | FECHA:           | 07            |

|                   |          |
|-------------------|----------|
| PRODUCTO / NOMBRE | MARACUYA |
|-------------------|----------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200000449 / SAP 200001485/<br>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). Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raíz. Cáscara 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><b><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u></b><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. 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. |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------|

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

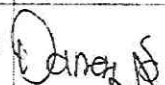
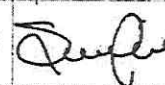
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        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

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

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>MAYO 2025</b> |
|-----------------------------|------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>                    | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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><u>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u><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>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

75

|                                                                                   |                                        |                  |               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|---------------|----|
| PROCESO                                                                           |                                        |                  |               |    |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                  |                                        |                  |               |    |
|  | TÍTULO                                 | CÓDIGO: PA-FO-75 |               |    |
|                                                                                   | FICHA TÉCNICA DE<br>PRODUCTO ALIMENTOS | VERSIÓN No. 03   | Página 1 de 4 |    |
|                                                                                   |                                        | FECHA:           | 07            | 02 |

| 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 Físicoquímicos          | 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><b><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u></b><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. |

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

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

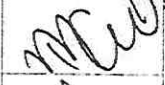
|                                                                |                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------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

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> | <b>MAYO 2025.</b> |
|----------------------------|-------------------|

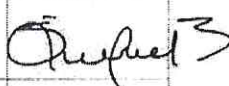
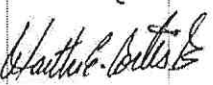
| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>            | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                             |
| 1                         | Versión Inicial.                                                                                                                                                              |
| 2                         | Ajuste a formato versión 2. GP: 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 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. 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: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
| 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: <u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u><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<br>Rodriguez | 23/05/2025 |  |
| <b>Aprobó</b> | Jefe Oficina Asesora Jurídica<br>encargada de las funciones del<br>despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes<br>Baquero     | 23/05/2025 |  |

76

|                                                                                   |                                                                 |                                  |    |                                                                                     |  |               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|------|
| PROCESO                                                                           |                                                                 | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |    |                                                                                     |  |               |      |
|  | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | 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><b><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                               | Empaque y/o Embalaje      | SAP 200002851 melón por kg<br><br>En canastilla con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo. 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 empackado. |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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

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

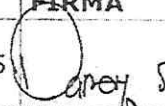
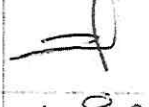
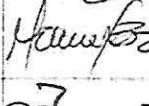
|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>MAYO 2025</b> |
|-----------------------------|------------------|

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2       | Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 3       | Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4       | Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos 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 | <p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y se retira la NTC 792-2.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p> |
| 7 | <p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002851</p> <p>En presentación de producto se agrega texto con el material así:</p> <p>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</p> <p>SAP 200002851 melón*kg"</p> <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

9

|                                                    | CARGO                                                                                         | NOMBRE                            | FECHA      | FIRMA                                                                                 |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b>                                     | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Danery Alexandra Sánchez Rojas    | 23/05/2025 |   |
| <b>Revisó<br/>Comité Asesor de Fichas Técnicas</b> | 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 |  |
| <b>Aprobó</b>                                      | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero     | 23/05/2025 |  |



HOJA EN BLANCO

27,82

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

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

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

| REQUISITOS ESPECIFICOS             | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |     |  |  |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|----------------|----|--------------|-----|---------------------------|-----|--|--|
|                                    | Requisitos Fisicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |     |  |  |
|                                    | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |     |  |  |
|                                    | Requisitos Nutricionales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <table><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>88,5</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>41</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>8,8</td></tr></table> | 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 |  |  |
|                                    | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |     |  |  |
| Otras características del producto | <p>Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme.</p> <p>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.</p> <p>El calibre del producto que se acepta es de C y D, que corresponde a un peso entre 226 a 165 gramos/unidad.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |     |  |  |

|                       |                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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) días contados a partir de la fecha de entrega.<br>Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco. |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Handwritten signature*



|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | <p>seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.</p> <p>No debe almacenarse con diferentes sustancias.</p> <p>El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>                               | <p>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.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.</p> |
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

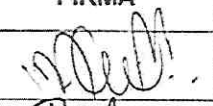
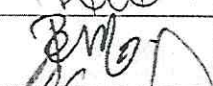
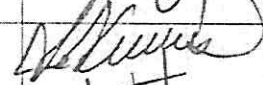
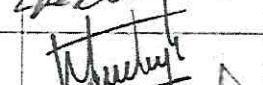
FECHA ACTUALIZACIÓN:

SEPTIEMBRE DE 2022

**CONTROL DE CAMBIOS**

| <b>VERSIÓN</b> | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2              | Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3              | Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4              | Se ajusta a formato versión 3. 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. 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              | <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". En 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.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, 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.</p> |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | <p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto"</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p> |
| 7 | <p>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. <i>Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8 | <p>Se ajusta en requisitos del producto en el ítem Otras características 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.</p> <p>Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado: en el ítem Presentación del Producto: retirando la frase "Kg por producto" y se Incluye Código actualizado SAP 200001748 – por unidad y SAP 200001555 – por Kg. En el ítem Rotulado: se incluye la frase "nombre del proveedor".</p> <p>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 deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."</p>             |

|         | 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 Diaz | 0 9 SEP 2022 |  |
|         | Subdirector General. de Contratación                | Mag. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez   | 0 9 SEP 2022 |  |
| Aprobó  | Secretario General (E)                              | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 0 9 SEP 2022 |  |





78,84

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

| 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                                                                               |  |
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                        | Energía (kcal)    | 63                                                                                 |  |
| Proteína (g)                                             |                                                                                                                                                                                                                                        | 0.3               |                                                                                    |  |
| Carbohidratos Totales (g)                                |                                                                                                                                                                                                                                        | 12.9              |                                                                                    |  |
| Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Pera, cruda |                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                                                                                    |  |
| Otras características del producto                       | Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme.<br>Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior.<br>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. |

*[Handwritten signature]*



|  |          |                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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. |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | <p>El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.</p> <p>Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.</p> <p>No debe almacenarse con diferentes sustancias.</p> <p>El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p> |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

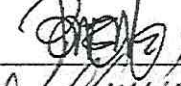
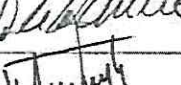
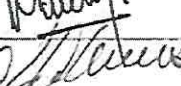
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | <p>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.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.</p> |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

|                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>SEPTIEMBRE DE 2022</b> |
|-----------------------------|---------------------------|

| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>            | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1                         | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2                         | Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 3                         | Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4                         | Se ajusta a formato versión 3. 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                         | <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". En 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.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|----------------|----|--------------|-----|---------------------------|------|
| 6                         | <p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| 7                         | <p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01.</p> <p>Se incluye en requisitos Nutricionales los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para pera, cruda.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td><td>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> </tbody> </table> <p>Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado - ítem 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 ítem Rotulado: se incluye la frase "nombre del proveedor".</p> <p>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 deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."</p> | Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento | Humedad (g) | 86.3 | Energía (kcal) | 63 | Proteína (g) | 0.3 | Carbohidratos Totales (g) | 12.9 |
| Análisis Proximal         | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| Humedad (g)               | 86.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| Energía (kcal)            | 63                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| Proteína (g)              | 0.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |
| Carbohidratos Totales (g) | 12.9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                           |      |

|         | 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 |  |





79

|                                                                                   |                                     |                                         |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|
| PROCESO                                                                           |                                     | <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b> |               |
|  | TÍTULO                              | CÓDIGO: PA-FO-75                        |               |
|                                                                                   | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | VERSIÓN No. 03                          | Página 1 de 4 |
|                                                                                   |                                     | FECHA:                                  | 07            |

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <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>86,5</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>56</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>0,6</td></tr><tr><td>Carbhidratos Totales (g)</td><td>12,4</td></tr></table> | 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 | Carbhidratos Totales (g) | 12,4 |  |  |
|                                    | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                          |      |  |  |
| Carbhidratos Totales (g)           | 12,4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                          |      |  |  |
| Otras características del producto | <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Piña</i></p> <p>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.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                                                                                    |             |      |                |    |              |     |                          |      |  |  |

|                       |                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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<br>SAP 200001514 - Piña por Kg<br>SAP 200002330 - Piña por Lb<br>SAP 200002345 - Piña por Unidad, peso mínimo 600 gr<br><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                      | 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.  
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**

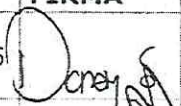
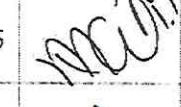
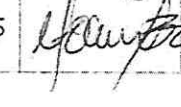
**CONTROL DE CAMBIOS**

**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 acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega.<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 tres a cinco días. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
| 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 Rodríguez | 23/05/2025 |  |
| <b>Aprobó</b> | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero     | 23/05/2025 |  |

80

|                                                                                   |                                                          |  |                  |    |                                         |                                                                                     |  |      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|------------------|----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|------|--|
| PROCESO                                                                           |                                                          |  |                  |    | <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b> |                                                                                     |  |      |  |
|  | TÍTULO<br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> |  | 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/<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <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>80</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>47</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>3.5</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>9.9</td></tr></table> | Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento | Humedad (g) | 80 | Energía (Kcal) | 47 | Proteína (g) | 3.5 | Carbohidratos Totales (g) | 9.9 |  |
|                                    | Análisis Proximal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento                                                                                                                                                                                                                                                |                   |                                                                                    |             |    |                |    |              |     |                           |     |  |
|                                    | Humedad (g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 80                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                   |                                                                                    |             |    |                |    |              |     |                           |     |  |
| Energía (Kcal)                     | 47                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |                                                                                    |             |    |                |    |              |     |                           |     |  |
| Proteína (g)                       | 3.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |                                                                                    |             |    |                |    |              |     |                           |     |  |
| Carbohidratos Totales (g)          | 9.9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |                                                                                    |             |    |                |    |              |     |                           |     |  |
|                                    | <i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Papaya</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |                                                                                    |             |    |                |    |              |     |                           |     |  |
| Otras características del producto | 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 consistente al tacto. No se permiten papayas con magulladuras. El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1a. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |                                                                                    |             |    |                |    |              |     |                           |     |  |

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



|  |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                      | <b><u>código:</u></b><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.                                                                                                                                                                                                                                                         |

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

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

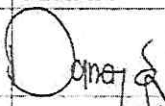
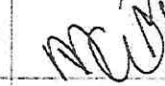
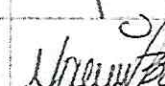
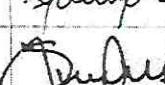
|                                                                |                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------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

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>MAYO 2025</b> |
|-----------------------------|------------------|

|                           |                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                   |
| <b>VERSIÓN</b>            | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b> |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2 | Ajuste a formato versión 2. GP: 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 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><u>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u><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<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 |  |



|               |                                                                                                     |                                  |            |                                                                                     |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aprobó</b> | Jefe Oficina Asesora Jurídica<br>encargada de las funciones del<br>despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes<br>Baquero | 23/05/2025 |  |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

87

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

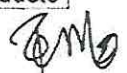
| PRODUCTO / NOMBRE | GRANADILLA |
|-------------------|------------|
|-------------------|------------|

|                        |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 Físicoquímicos          | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        | Requisitos Microbiológicos         | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        | Requisitos Nutricionales           | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        | Otras características 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 característica 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). 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 mínima 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 |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



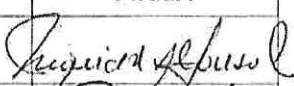
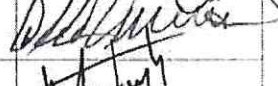
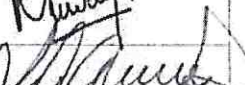


no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>                               | 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 capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. |
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Certificación sanitaria de entidad competente dando concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>                                    | <b>SEPTIEMBRE DE 2022</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| <b>VERSIÓN</b> | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2              | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se 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. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
| 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.                                                                                                                                                                                         |

|                | <b>CARGO</b>                                       | <b>NOMBRE</b>                               | <b>FECHA</b> | <b>FIRMA</b>                                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez | 09 SEP 2022  |  |
| <b>Revisó</b>  | 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 Rodríguez      | 09 SEP 2022  |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General (E)                             | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 09 SEP 2022  |  |



88

|                                                                                     |                                                                 |                         |           |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|----------------------|
| PROCESO                                                                             |                                                                 |                         |           |                      |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                    |                                                                 |                         |           |                      |
|    | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | <b>CÓDIGO: PA-FO-75</b> |           |                      |
|                                                                                     |                                                                 | <b>VERSIÓN No. 03</b>   |           | <b>Página 1 de 4</b> |
|                                                                                     |                                                                 | <b>FECHA:</b>           | <b>07</b> | <b>02</b>            |
|  |                                                                 |                         |           |                      |

| 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 Físicoquímicos                                               | <div>El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados:</div> <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mín.</th><th>Máx.</th></tr><tr><td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)</td><td>40</td><td></td></tr><tr><td>Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %</td><td>60</td><td></td></tr><tr><td>Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td></td><td>4</td></tr></table> <div>Parámetros establecidos en la Res. 003929/2013, pulpa azucarada</div>                      |      |                            |                              | 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   |                |   |   |                   |     |
| 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    |                            |                              |           |      |      |                                                             |    |                   |                                                               |    |                            |                                                                         |                  |    |           |                |     |                |   |   |                   |     |
| Requisitos Microbiológicos                                              | <div>El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:</div> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>3</sup> ufc/g o ml</td><td>3x10<sup>3</sup> ufc/g o ml</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>&lt;10 ufc/g o ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g o ml</td><td>---</td></tr></table> <div>Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.</div> |      |                            |                              | REQUISITO | n    | c    | m                                                           | M  | Mohos y levaduras | 5                                                             | 2  | 10 <sup>3</sup> ufc/g o ml | 3x10 <sup>3</sup> ufc/g o ml                                            | Escherichia coli | 5  | 0         | <10 ufc/g o ml | --- | Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g o ml | --- |
| REQUISITO                                                               | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | c    | m                          | M                            |           |      |      |                                                             |    |                   |                                                               |    |                            |                                                                         |                  |    |           |                |     |                |   |   |                   |     |
| Mohos y levaduras                                                       | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2    | 10 <sup>3</sup> ufc/g o ml | 3x10 <sup>3</sup> ufc/g o ml |           |      |      |                                                             |    |                   |                                                               |    |                            |                                                                         |                  |    |           |                |     |                |   |   |                   |     |
| Escherichia coli                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0    | <10 ufc/g o ml             | ---                          |           |      |      |                                                             |    |                   |                                                               |    |                            |                                                                         |                  |    |           |                |     |                |   |   |                   |     |
| Salmonella spp                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0    | Ausencia/25g o ml          | ---                          |           |      |      |                                                             |    |                   |                                                               |    |                            |                                                                         |                  |    |           |                |     |                |   |   |                   |     |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |                            |                              |           |      |      |                                                             |    |                   |                                                               |    |                            |                                                                         |                  |    |           |                |     |                |   |   |                   |     |



|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>                                           | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>                                   | <table> <tr> <td data-bbox="391 516 592 1003">Presentación del Producto</td><td data-bbox="592 516 1425 1003"> 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 </td></tr> <tr> <td data-bbox="391 1003 592 1098">Empaque y/o Embalaje</td><td data-bbox="592 1003 1425 1098">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.</td></tr> <tr> <td data-bbox="391 1098 592 1276">Rotulado</td><td data-bbox="592 1098 1425 1276"> 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 </td></tr> </table> | 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 |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>           | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>                                       | 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>CERTIFICACIONES<br/>Proveedor / Maquilador/<br/>Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, permiso o notificación sanitaria vigente</li> <li>• Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA con concepto favorable o favorable con condiciones.</li> <li>• 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



FECHA ACTUALIZACIÓN:

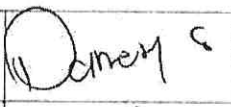
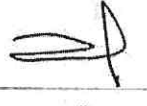
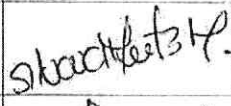
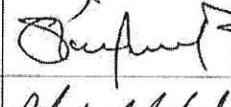
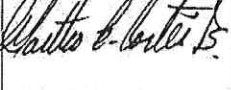
MARZO DE 2025

## CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN                                                          | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |   |                                                                                                                   |   |         |                            |                              |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|----------------------------|------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|-----------|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|--------------------------------------------------|---|-----|-----|---|-------------------|---|---|----------------------------|------------------------------|--------------------------------|---|-----|---|---|------------------|---|---|----------------|-----|-------------------------------------------------------|---|-----|---|---|----------------|---|---|-------------------|-----|------------------------------------------|---|-----|-----|---|--|--|--|--|--|
| 1                                                                | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |   |                                                                                                                   |   |         |                            |                              |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |
| 2                                                                | <p>Actualización información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retiran códigos SIC 36059, 33149 y 33923.</p> <p>Se incluye en los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos la normatividad bajo la cual se establecen los dichos parámetros.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Se ajusta el ítem empaque y se retiran los códigos SIC y las presentaciones correspondientes a estos códigos.</p> <p>Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.</p> <p><i>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |   |                                                                                                                   |   |         |                            |                              |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |
| 3                                                                | <p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En código se incluye el material 200002612</p> <p>- En requisitos microbiológicos se actualizan de acuerdo resolución 1407/2022 así:</p> <table><tr><th colspan="5">ANTES</th><th colspan="5">DESPUES</th></tr><tr><td colspan="5"><i>Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013</i></td><td colspan="5">Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.</td></tr><tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml</td><td>5</td><td>500</td><td>800</td><td>1</td><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>3</sup> ufc/g o ml</td><td>3x10<sup>3</sup> ufc/g o ml</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli UFC/g o ml</td><td>5</td><td>&lt;10</td><td>-</td><td>0</td><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>&lt;10 ufc/g o ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml</td><td>5</td><td>&lt;10</td><td>-</td><td>0</td><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g o ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>100</td><td>200</td><td>0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>En requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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". <i>Cambios realizados por MCRG / Mar-2025.</i></p> | ANTES |     |   |                                                                                                                   |   | DESPUES |                            |                              |  |  | <i>Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013</i> |  |  |  |  | Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022. |  |  |  |  | Parámetro | n | m | M | c | REQUISITO | n | c | m | M | Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml | 5 | 500 | 800 | 1 | Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> ufc/g o ml | 3x10 <sup>3</sup> ufc/g o ml | Recuento de E. Coli UFC/g o ml | 5 | <10 | - | 0 | Escherichia coli | 5 | 0 | <10 ufc/g o ml | --- | Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml | 5 | <10 | - | 0 | Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g o ml | --- | Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml | 5 | 100 | 200 | 0 |  |  |  |  |  |
| ANTES                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |   | DESPUES                                                                                                           |   |         |                            |                              |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |
| <i>Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |   | Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022. |   |         |                            |                              |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |
| Parámetro                                                        | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | m     | M   | c | REQUISITO                                                                                                         | n | c       | m                          | M                            |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |
| Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml                 | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 500   | 800 | 1 | Mohos y levaduras                                                                                                 | 5 | 2       | 10 <sup>3</sup> ufc/g o ml | 3x10 <sup>3</sup> ufc/g o ml |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |
| Recuento de E. Coli UFC/g o ml                                   | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <10   | -   | 0 | Escherichia coli                                                                                                  | 5 | 0       | <10 ufc/g o ml             | ---                          |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |
| Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml            | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <10   | -   | 0 | Salmonella spp                                                                                                    | 5 | 0       | Ausencia/25g o ml          | ---                          |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |
| Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100   | 200 | 0 |                                                                                                                   |   |         |                            |                              |  |  |                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                   |  |  |  |  |           |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                                                  |   |     |     |   |                   |   |   |                            |                              |                                |   |     |   |   |                  |   |   |                |     |                                                       |   |     |   |   |                |   |   |                   |     |                                          |   |     |     |   |  |  |  |  |  |

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



|                                                                                                  |                                                                                                        |                                        |            |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Revisó</b><br><b>Comité</b><br><b>Asesor</b><br><b>de</b><br><b>Fichas</b><br><b>Técnicas</b> | Profesional de Defensa<br>Abastecimientos Clase I                                                      | Danery Alexandra<br>Sánchez Rojas      | 14-03-2025 |  |
|                                                                                                  | Profesional de Defensa<br>Subdirección General De<br>Operación Logística                               | Gisella Paola García<br>Avendaño       | 14-03-2025 |  |
|                                                                                                  | Profesional de Defensa<br>Oficina Asesora de<br>Planeación e Innovación<br>Institucional               | Yamile Betancourt Vega                 | 14-03-2025 |  |
|                                                                                                  | Directora Abastecimientos<br>Clase I                                                                   | Norma Silvana<br>Montánchez Montenegro | 14-03-2025 |  |
|                                                                                                  | Secretario General (E)                                                                                 | Sandra Patricia Bolaños<br>Rodríguez   | 14-03-2025 |  |
| <b>Aprobó</b>                                                                                    | Jefe Oficina Asesora<br>Jurídica encargada de las<br>funciones del despacho de<br>la Dirección General | Martha Eugenia Cortes<br>Baquero       | 14-03-2025 |  |

89

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

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 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 ESPECÍFICOS | Ingredientes                       | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                        | Requisitos Físicoquímicos          | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                        | Requisitos Microbiológicos         | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                        | Requisitos Nutricionales           | Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2017, para Sandía.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                        | Otras características del producto | Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme, debe presentarse entera, con el aspecto, la forma y el color típicos de la variedad, debe estar fresca, limpia y sin indicios de humedad exterior, debe tener el grado de madurez que permita la conservación adecuada del producto en condiciones normales de manipuleo, almacenamiento y transporte, debe encontrarse, libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, 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 – Sandía por Kg<br>SAP 200001505 – Patilla por Kg<br>SAP 200002214 – Patilla por unidad<br>SAP 200002333 – Sandía por Lb                                                                         |
|                               | Empaque y/o Embalaje      | El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg por canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.                        |
|                               | Rotulado                  | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser 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>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo. |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



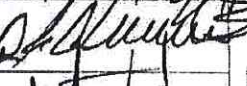
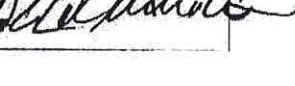
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        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

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

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

**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 llamado 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. <i>Cambios realizados por JPMR Ago/2021.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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. <i>Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

90

|                                                                                   |                                                                 |                                         |           |                                                                                     |  |                      |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------|-------------|
| PROCESO                                                                           |                                                                 | <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b> |           |                                                                                     |  |                      |             |
|  | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | <b>CÓDIGO: PA-FO-75</b>                 |           |  |  |                      |             |
|                                                                                   |                                                                 | <b>VERSIÓN No. 03</b>                   |           |                                                                                     |  | <b>Página 1 de 4</b> |             |
|                                                                                   |                                                                 | <b>FECHA:</b>                           | <b>07</b> |                                                                                     |  | <b>02</b>            | <b>2025</b> |

| PRODUCTO / NOMBRE    |                          | TOMATE DE ARBOL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200001547 / SAP 200002334/ SAP 200002843                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                      | Clasificación            | FRUTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                      | Descripción del Producto | Género: (Cyphomandra betacea Sendt), Variedad: Morada, Debe tener la forma ovoidal característica del tomate de árbol rojo. Deben estar libre de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas poscosecha. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme. Deben estar exentas de materiales extraños, debe presentar pedúnculo, cuyo corte debe hacerse a la altura del primer nudo. |

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   |                                                                                    |                          |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS                                       | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | No Aplica         |                                                                                    |                          |
|                                                              | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | No Aplica         |                                                                                    |                          |
|                                                              | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | No Aplica         |                                                                                    |                          |
|                                                              | Requisitos Nutricionales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Análisis Proximal | Unidades de expresion de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento |                          |
|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   | Tomate de Arbol Rojo                                                               | Tomate de Arbol Amarillo |
|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   | Humedad (g)                                                                        | 86.7                     |
| Energia (Kcal)                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   | 55                                                                                 | 58                       |
| Proteína (g)                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   | 2.0                                                                                | 1.7                      |
| Carbohidratos Totales (g)                                    | 10.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12.5              |                                                                                    |                          |
| Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Tomate de Árbol |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   |                                                                                    |                          |
| Otras características del producto                           | Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo.<br>El grado de madurez debe ser en más del 70 % de la fruta, su color rojo con visos anaranjados Color: 4 (NTC 4105), El producto debe tener un Calibre B, de peso promedio de 118 gramos y un diámetro ecuatorial de 55 a 60 mm. |                   |                                                                                    |                          |

|                       |                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4105. Categoría EXTRA, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                      |                           |                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | SAP 200001547 - Tomate de Árbol por Kg<br>SAP 200002334 - Tomate de Árbol por Lb<br><br><b><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u></b> |
|                                      | Empaque y/o Embalaje      | SAP 200002843 tomate de árbol * kg<br>El producto debe ser entregado en canastilla con un peso 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, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.              |

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

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

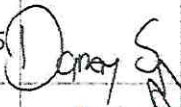
|                                                                |                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------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

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>MAYO 2025</b> |
|-----------------------------|------------------|

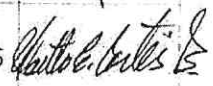
| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>            | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b> |
| 1                         | Versión Inicial.                                                  |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3 | Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 4 | <p>Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o Fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. De las condiciones de empaque se retira: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422.</p> |
| 5 | <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación 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. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>                                                                                                                                                                                                         |
| 6 | <p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto como aparece en el sistema, se Incluye Código SAP 200002334 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. <i>Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 8 | <p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002843</p> <p>En presentación de producto se agrega texto con el material así:</p> <p>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</p> <p>SAP 200002843 tomate de árbol * kg".</p> <p>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. <i>Cambios realizados por DASR. 23/05/2025</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                         | 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 | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño     | 23/05/2025 |  |



|                 |                                                                                                     |                                      |            |                                                                                     |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Técnicas</b> | Profesional de Defensa<br>Oficina Asesora de Planeación e<br>Innovación Institucional               | Yamile Betancourt Vega               | 23/05/2025 |  |
|                 | Secretario General (E)                                                                              | Sandra Patricia Bolaños<br>Rodríguez | 23/05/2025 |  |
| <b>Aprobó</b>   | Jefe Oficina Asesora Jurídica<br>encargada de las funciones del<br>despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes<br>Baquero     | 23/05/2025 |  |

92,

|                                                                                   |                                                                 |                         |           |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|----------------------|
| PROCESO                                                                           |                                                                 |                         |           |                      |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                  |                                                                 |                         |           |                      |
|  | <b>TITULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | <b>Código: PA-FO-75</b> |           |                      |
|                                                                                   |                                                                 | <b>Versión No. 03</b>   |           | <b>Página 1 de 4</b> |
|                                                                                   |                                                                 | <b>Fecha:</b>           | <b>07</b> | <b>02</b>            |

| PRODUCTO / NOMBRE | EMPANADA PRECOCIDA |
|-------------------|--------------------|
|-------------------|--------------------|

|                             |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | SAP 200002600 / SAP 200002858                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                             | Clasificación            | Panadería                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                             | Descripción del Producto | Producto Precocido, elaborado a partir de Maíz Amarillo relleno de carne de res, pollo, pescado, embutidos, queso, puede incluirse guiso, sal, adicionalmente puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frio, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final. |

|                               |                                    |                                                                                                                                                                                |          |          |                         |
|-------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-------------------------|
| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b> | Ingredientes                       | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: harina de maíz, agua, carnes o queso, sal, guiso. Los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.          |          |          |                         |
|                               | Requisitos Fisicoquímicos          | No Aplica                                                                                                                                                                      |          |          |                         |
|                               | Requisitos Microbiológicos         | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:                                                                                                                        |          |          |                         |
|                               |                                    | <b>REQUISITO</b>                                                                                                                                                               | <b>n</b> | <b>c</b> | <b>m</b>                |
|                               |                                    | Staphylococcus coagulasa positiva                                                                                                                                              | 5        | 0        | < 10 <sup>2</sup> ufc/g |
|                               |                                    | Bacillus Cereus (36)                                                                                                                                                           | 5        | 0        | < 10 <sup>2</sup> ufc/g |
|                               | Requisitos Nutricionales           | Salmonella spp                                                                                                                                                                 | 5        | 0        | Ausencia/25g            |
|                               |                                    | (36)Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales. Requisitos Microbiológicos. 14,2 Comidas preparadas que requieren cocción. Resolución 1407 de 2022 |          |          |                         |
|                               |                                    | No Aplica                                                                                                                                                                      |          |          |                         |
|                               | Otras características del producto | Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.                                                                                               |          |          |                         |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS NORMATIVOS</b> | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407/2022 Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023 y NTC 6410:2020. |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                           |                                                                                                                   |
|-----------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y</b> | Presentación del Producto | SAP 200002600 Empanada precocida de carne 100 -150 gr<br>SAP 200002858 Empanada De Maíz Con Queso Prec * 40-45 gr |
|-----------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



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

**EMPANADA PRECOCIDA**

|                 |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ROTULADO</b> | Empaque y/o Embalaje | Producto empaçado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.                                                                                                               |
|                 | Rotulado             | Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.<br>Debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | El producto requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación. |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado. |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>- Registro sanitario, notificación o permiso sanitario del producto</li> <li>- Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la autoridad sanitaria competente.</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>MAYO 2025</b> |
|-----------------------------|------------------|

**CONTROL DE CAMBIOS**

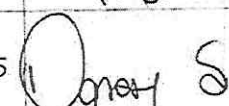
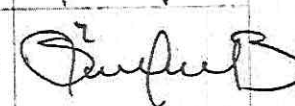
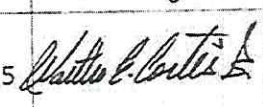
| VERSIÓN          | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |   |   |                        |                         |           |   |       |   |   |  |  |           |      |                 |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |                        |                         |  |  |  |  |  |                  |     |   |   |   |            |      |  |  |  |  |  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---|---|------------------------|-------------------------|-----------|---|-------|---|---|--|--|-----------|------|-----------------|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|------------------|---|---|---|---|------------------------|-------------------------|--|--|--|--|--|------------------|-----|---|---|---|------------|------|--|--|--|--|--|
| 1                | Versión Inicial. Realizada por DASR Enero 2024.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |   |   |                        |                         |           |   |       |   |   |  |  |           |      |                 |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |                        |                         |  |  |  |  |  |                  |     |   |   |   |            |      |  |  |  |  |  |
| 2                | <p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V3</p> <p>En ítem de producto/nombre se retira la frase DE CARNE y se deja solo empanada pre cocida, toda vez que los requisitos y condiciones solicitados aplican para varios rellenos.</p> <p>En clasificación se ajusta de pan a Panadería</p> <p>En descripción del producto e ingredientes incluye queso</p> <p>Se ajustan los requisitos microbiológicos de la Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas a los requisitos de la tabla 14,2 Comidas preparadas que requieren cocción de la Resolución 1407 de 2022, de acuerdo a las características del producto.</p> <table><tr><th colspan="7">Antes</th><th colspan="5">Ahora</th></tr><tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestra o Clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Moho y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>3</sup> ufc /g</td><td>2x10<sup>5</sup> ufc/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>&lt;10 ufc /g</td><td>----</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> | Antes           |   |   |                        |                         |           |   | Ahora |   |   |  |  | Parámetro | Caso | Muestra o Clase | n | c | m | M | REQUISITO | n | c | m | M | Moho y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> ufc /g | 2x10 <sup>5</sup> ufc/g |  |  |  |  |  | Escherichia coli | N/A | 3 | 5 | 0 | <10 ufc /g | ---- |  |  |  |  |  |
| Antes            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |   |   |                        |                         | Ahora     |   |       |   |   |  |  |           |      |                 |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |                        |                         |  |  |  |  |  |                  |     |   |   |   |            |      |  |  |  |  |  |
| Parámetro        | Caso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Muestra o Clase | n | c | m                      | M                       | REQUISITO | n | c     | m | M |  |  |           |      |                 |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |                        |                         |  |  |  |  |  |                  |     |   |   |   |            |      |  |  |  |  |  |
| Moho y levaduras | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3               | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> ufc /g | 2x10 <sup>5</sup> ufc/g |           |   |       |   |   |  |  |           |      |                 |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |                        |                         |  |  |  |  |  |                  |     |   |   |   |            |      |  |  |  |  |  |
| Escherichia coli | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3               | 5 | 0 | <10 ufc /g             | ----                    |           |   |       |   |   |  |  |           |      |                 |   |   |   |   |           |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |                        |                         |  |  |  |  |  |                  |     |   |   |   |            |      |  |  |  |  |  |

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

EMPANADA PRECOCIDA

|                 |    |   |   |   |                         |                       |                                   |   |   |                         |                       |
|-----------------|----|---|---|---|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---|---|-------------------------|-----------------------|
| Bacillus cereus | 7  | 3 | 5 | 2 | 3x10 <sup>4</sup> ufc/g | 10 <sup>5</sup> ufc/g | Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 0 | < 10 <sup>2</sup> ufc/g | 10 <sup>2</sup> ufc/g |
| Salmonella spp  | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia / 25g          | ---                   | Bacillus Cereus (36)              | 5 | 0 | < 10 <sup>2</sup> ufc/g | ---                   |
|                 |    |   |   |   |                         |                       | Salmonella spp                    | 5 | 0 | Ausencia/25g            | ---                   |

En requisitos normativos y rotulado se incluye la resolución 254 de 2023 por entrar en vigencia.  
 En presentación de producto y código se incluye SAP 200002858 este material es solicitado por la regional pacífico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL y se ajustan las descripciones de todos los materiales creados de acuerdo al SAP.  
 En rotulo se incluye el cumplimiento de la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y se retira el texto "Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación".  
 En certificaciones se incluye el texto: Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la autoridad sanitaria competente.  
 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>Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Danery Alexandra Sanchez Rojas    | 23/05/2025 |   |
|                                            | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística                            | Gisella Paola Garcia Avendaño     | 23/05/2025 |  |
|                                            | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional               | Yamile Betancourt Vega            | 23/05/2025 |  |
|                                            | Secretario General (E)                                                                        | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 23/05/2025 |  |
| Aprobó                                     | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero     | 23/05/2025 |  |



na en blanco

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

| PRODUCTO / NOMBRE | EMPANADA DE CARNE |
|-------------------|-------------------|
|-------------------|-------------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001777                                                                                                                                                                                       |
|                      | Clasificación            | COMIDAS LISTAS                                                                                                                                                                                  |
|                      | Descripción del Producto | El producto en forma de media luna que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de masa de maíz, rellena con papa y carne de res que posteriormente es sometido a proceso de fritura. |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                           |        |        |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS             | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Harina de maíz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos.  |        |        |
|                                    | Requisitos Fisicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | No Aplica                                                                 |        |        |
|                                    | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: |        |        |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Parámetro                                                                 | Mínimo | Máximo |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Coliformes Fecales, NMP                                                   | <3     |        |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Recuento Estafilococo coagulasa positiva                                  | 100    | 1000   |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor                             | 100    | 1000   |
|                                    | Salmonella / 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Negativo                                                                  |        |        |
| Requisitos Nutricionales           | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                           |        |        |
| Otras características del producto | El maíz utilizado en la fabricación de las empanadas deberá cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobre cocción o quemado. |                                                                           |        |        |
| Contenido                          | El producto debe tener un peso de 100 a 150 gramos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                           |        |        |
| Requisitos Normativos              | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                           |        |        |

|                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto                  | El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto deber entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 75°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración. |
|                    | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el ente territorial de salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional. Se debe cumplir con las especificaciones del Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C.                                                                             |
|                    | Empaque                                    | El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno polifen calibre 3 mm de primer uso y grado alimentario.<br>El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



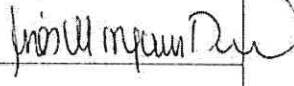
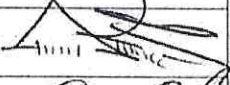
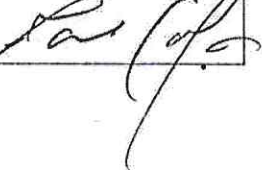
|                                                                                   |                                                      |  |                  |    |                                  |                                                                                     |  |      |  |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

|  |           |                                                                                                                                                                                        |
|--|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |           | una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto |
|  | Rotulado  | El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.                                     |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días.                                                                                                                     |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador</b> | Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1                          | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2                          | Se ajustan los Requisitos Microbiológicos de acuerdo a INVIMA. Se incluye clasificación del producto. Se cambia vida útil de 15 días a 3 días. Referencia de FEDEPAPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4                          | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Comidas listas". En contenido se ajusta el peso del producto de 110 gramos a 100 a 150 gramos, teniendo en cuenta el peso en Sistema SAP. En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. La temperatura cuando se solicita el producto caliente se reduce de 75°C a 55°C, En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. |

|                | CARGO                                                                                                                   | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA                                                                                 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                                          | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 14 Marzo 2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 19-marzo/2020 |  |
|                | Subdirector General. de Contratación                                                                                    | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 19-MAR-20     |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General.                                                                                                     | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 19-Mar./20    |  |

93, 94

|                                                                                   |                                                          |  |                  |    |                                  |                                                                                     |  |      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|------------------|----|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|------|--|
| PROCESO                                                                           |                                                          |  |                  |    | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |                                                                                     |  |      |  |
|  | TITULO<br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> |  | Código: PA-FO-75 |    |                                  |  |  |      |  |
|                                                                                   |                                                          |  | Versión No. 03   |    | Página 1 de 6                    |                                                                                     |  |      |  |
|                                                                                   |                                                          |  | Fecha:           | 07 | 02                               |                                                                                     |  | 2025 |  |

| PRODUCTO / NOMBRE | JAMÓN |
|-------------------|-------|
|-------------------|-------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200001562 /SAP 200001476 /SAP 200001873 /SAP 200000760 /SAP 200001664 /SAP 200002153/ SAP 200002646/ SAP 200002818.                                                                                                                                                                                                                      |
|                      | Clasificación            | Embutidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                      | Descripción del Producto | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS                   | Ingredientes               | Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
|------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|--|-----------|-------|---|-------|-------|----------------------------------------|----|---|----------------------------|---|----|------------------------------|--|----|------------------------------|--|---|------------------------------------------|--|---|
|                                          | Requisitos Físicoquímicos  | Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Estándar:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
|                                          |                            | <table><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro</th><th colspan="2">Valor</th></tr><tr><th>% min</th><th>% máx</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Humedad, en fracción de masa</td><td></td><td>90</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>7</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>6</td></tr></tbody></table> |         |   |  | Parámetro | Valor |   | % min | % máx | Proteína (Nx6.25), en fracción de masa | 10 |   | Grasa, en fracción de masa |   | 10 | Humedad, en fracción de masa |  | 90 | Almidón, en fracción de masa |  | 7 | Proteína no cárnica, en fracción de masa |  | 6 |
|                                          | Parámetro                  | Valor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
| % min                                    |                            | % máx                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
| Proteína (Nx6.25), en fracción de masa   | 10                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
| Grasa, en fracción de masa               |                            | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
| Humedad, en fracción de masa             |                            | 90                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
| Almidón, en fracción de masa             |                            | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
| Proteína no cárnica, en fracción de masa |                            | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
|                                          |                            | Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
|                                          | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
|                                          |                            | Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |   |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
|                                          |                            | <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>-</td><td>100.000</td><td>1</td></tr></tbody></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |   |  | Requisito | n     | m | M     | C     | Recuento aerobios mesófilos, UFC/g     | 3  | - | 100.000                    | 1 |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
| Requisito                                | n                          | m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | M       | C |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |
| Recuento aerobios mesófilos, UFC/g       | 3                          | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 100.000 | 1 |  |           |       |   |       |       |                                        |    |   |                            |   |    |                              |  |    |                              |  |   |                                          |  |   |



|  |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |          |     |   |
|--|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------|-----|---|
|  |                                    | Recuento Coliformes, UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3 | 100      | 500 | 1 |
|  |                                    | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3 | <100     | -   | - |
|  |                                    | Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 | <10      | 100 | 1 |
|  |                                    | Detección de Salmonella/ 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3 | Ausencia | -   | - |
|  |                                    | Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 | Ausencia | -   | - |
|  |                                    | Recuento de Escherichia Coli /gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 | <10      | -   | - |
|  |                                    | Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Actualización)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |          |     |   |
|  | Requisitos Nutricionales           | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |          |     |   |
|  | Otras características del producto | Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. |   |          |     |   |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS NORMATIVOS</b> | Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique. |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                      |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | <p><b>SAP 200001476 / SAP 200001873.</b> El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.</p> <p><b>SAP 200000760 / SAP 200001664</b> El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.</p> <p><b>SAP 200002646</b> El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr.</p> <p><b>SAP 200002153</b> El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y 20 tajadas.</p> <p><b>En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</b></p> |
|--------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                      | <b>SAP 200002818</b> jamón * 500 gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | Empaque y/o Embalaje | Producto empaçado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Rotulado             | El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.<br><br>Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |

|                                                              |                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días. Al momento de la entrega no debe tener Mas de 5 días de fabricación |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.<br><br>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</li> <li>Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



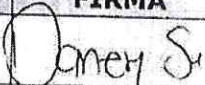
y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

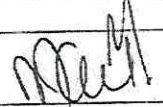
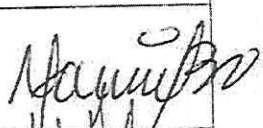
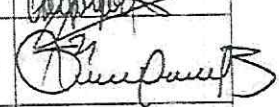
FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE 2025.

## CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2       | Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3       | <p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.</p> <p>Se ajusta en requisitos fisicoquímicos el encabezado de la Tabla No 4 Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar y la versión de la NTC 1325.</p> <p>Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011.</p> <p>En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles.</p> <p>Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p> |
| 4       | <p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02</p> <p>Se agregan los códigos SAP 200002646 Presentación por 450 gr y SAP 200002153 Presentación por 400 gramos con 20 tajadas, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe.</p> <p>En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011.</p> <p>Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se retira el concepto sanitario del vehículo ya que se contempla en las condiciones de transporte. <i>Cambios realizados por MCRG mayo 2024.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5       | <p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En ítem código se incluye material SAP 200002818</p> <p>En presentación se agrega el texto "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002818 jamon * 500 gr".</p> <p>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. <i>Cambios realizados por DASR, 23/05/2025</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6       | <p>Teniendo en cuenta que es un producto que por su naturaleza cuenta con corta vida útil, se agrega el texto "Al momento de la entrega no debe tener Mas de 5 días de fabricación" con el fin de que tenga días de rotación y evitar vencimiento. Lo anterior de acuerdo a solicitud de producción.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|         | CARGO                                          | NOMBRE                         | FECHA      | FIRMA                                                                                 |
|---------|------------------------------------------------|--------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 30-12-2025 |  |

|                                                          |                                                                                               |                                   |            |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Revisó</b><br><b>Comité Asesor de Fichas Técnicas</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 30-12-2025 |  |
|                                                          | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística                            | David Jose Baldion Acevedo        | 30-12-2025 | David Baldion                                                                       |
|                                                          | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional               | Yamile, Betancourt Vega           | 30-12-2025 |  |
|                                                          | Director Abastecimientos Clase I                                                              | Julián Fernando Serrano Serrano   | 30-12-2025 |  |
|                                                          | Secretario General (E)                                                                        | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 30-12-2025 |  |
| <b>Aprobó</b>                                            | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero     | 30-12-2025 |  |



PÁGINA EN BLANCO

95

|                                                                                     |                                                          |                                  |    |               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------|----|---------------|------|
| PROCESO                                                                             |                                                          | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |    |               |      |
|    | TÍTULO<br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | CÓDIGO: PA-FO-75                 |    |               |      |
|                                                                                     |                                                          | VERSIÓN No. 02                   |    | Página 1 de 4 |      |
|                                                                                     |                                                          | FECHA:                           | 23 | 04            | 2024 |
|  |                                                          |                                  |    |               |      |

| PRODUCTO / NOMBRE | JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA |
|-------------------|-----------------------------------|
|-------------------|-----------------------------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | Clasificación            | Jugos                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                      | Descripción del Producto | Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario. |

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                  |   |                       |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|-------------------------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS                                                                                                                                                                             | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                               | Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente. |   |                       |                         |
|                                                                                                                                                                                                    | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                  | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:                                                                          |   |                       |                         |
|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Requisitos                                                                                                                       |   | Parámetros            |                         |
|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                  |   | Mínimo                | Máximo                  |
|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *                                                                   |   | 10                    |                         |
|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | pH a 20 °C                                                                                                                       |   |                       | 4,0                     |
|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %                                                                               |   | 0,2                   |                         |
|                                                                                                                                                                                                    | *No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                  |   |                       |                         |
|                                                                                                                                                                                                    | Tabla 14 Requisitos físicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013                                                                                                                       |                                                                                                                                  |   |                       |                         |
|                                                                                                                                                                                                    | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                 | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:                                                                          |   |                       |                         |
| REQUISITO                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | n                                                                                                                                | c | m                     | M                       |
| Aerobios mesófilos                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5                                                                                                                                | 2 | 10 <sup>3</sup> ufc/g | 3x10 <sup>3</sup> ufc/g |
| Mohos y levaduras                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5                                                                                                                                | 2 | 10 <sup>2</sup> ufc/g | 2x10 <sup>2</sup> ufc/g |
| Escherichia coli                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5                                                                                                                                | 0 | <10 ufc/g             | ---                     |
| Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no Resolución 1407 de 2022 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                  |   |                       |                         |
| Requisitos Nutricionales                                                                                                                                                                           | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                  |   |                       |                         |
| Otras características del producto                                                                                                                                                                 | El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. |                                                                                                                                  |   |                       |                         |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                      |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml.<br>SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml.<br>SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                      | Empaque y/o Embalaje      | El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario. El producto deberá ser embalado en canastillas limpias |
|                                      | Rotulado                  | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                              |                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega. |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud.<br>El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.</li> <li>Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente, Favorable (FV), o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.</li> <li>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.</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | AGOSTO 2024 |
|-----------------------------|-------------|

| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>            | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                   |
| 1                         | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2                         | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2<br>En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta |



o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos:

Resolución 7992 de 1991

| Párametro                 | Mínimo | Máximo |
|---------------------------|--------|--------|
| °Brix                     | 10     | —      |
| pH a 20°C                 | —      | 4      |
| Acidez como Ácido Cítrico | 0,1    | —      |

Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

| Requisitos                                                                     | Parámetros |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
|                                                                                | Mínimo     | Máximo |
| Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix)                   | 10         |        |
| pH a 20 °C                                                                     |            | 4,0    |
| Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %                             | 0,2        |        |
| *No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar |            |        |

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

Resolución 7992 de 1991

| Requisito                                     | n | m    | M    | c |
|-----------------------------------------------|---|------|------|---|
| Recuento microorganismo mesófilo/cm           | 3 | 1000 | 3000 | 1 |
| NMP - Coliformes Totales/cm                   | 3 | 9    | 29   | 1 |
| NMP - Coliformes fecales/cm                   | 3 | < 1  | —    | 0 |
| PTD - Esporas Clostridium sulfitorreductor/cm | 3 | < 10 | —    | 0 |
| Recuento Hongos y levaduras/cm                | 3 | 100  | 200  | 1 |

Resolución 1407 de 2022

| REQUISITO          | n | c | m                     | M                       |
|--------------------|---|---|-----------------------|-------------------------|
| Aerobios mesófilos | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> ufc/g | 3x10 <sup>3</sup> ufc/g |
| Mohos y levaduras  | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> ufc/g | 2x10 <sup>2</sup> ufc/g |
| Escherichia coli   | 5 | 0 | <10 ufc/g             | ---                     |

En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013"

En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por MCRG - Ago 2024.

|                                                | CARGO                                                                                         | NOMBRE                            | FECHA       | FIRMA |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------|-------|
| Elaboró                                        | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 27 AGO 2024 |       |
| Revisó<br><br>Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Danery Alexandra Sánchez Rojas    | 27 AGO 2024 |       |
|                                                | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística                            | Gisella Paola Garcia Avendaño     | 27 AGO 2024 |       |
|                                                | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional               | Fabian Ernesto Ponguta Castro     | 27 AGO 2024 |       |
|                                                | Directora Abastecimientos Clase I                                                             | Norma Silvana Montanez Montenegro | 27 AGO 2024 |       |
|                                                | Secretario General (E)                                                                        | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 27 AGO 2024 |       |
| Aprobó                                         | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero     | 27 AGO 2024 |       |





96, 112

|                                                                                   |                                                          |                                  |    |                                                                                     |  |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
| PROCESO                                                                           |                                                          | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |    |                                                                                     |  |               |
|  | TÍTULO<br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | CÓDIGO: PA-FO-75                 |    |  |  |               |
|                                                                                   |                                                          | VERSIÓN No. 02                   |    |                                                                                     |  | Página 1 de 4 |
|                                                                                   |                                                          | FECHA:                           | 23 |                                                                                     |  | 04            |

|                      |                          |                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE    |                          | KUMIS                                                                                                                                                                           |
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200000398 / SAP 200001739 / SAP 200000750 / SAP 200002357                                                                                                                   |
|                      | Clasificación            | Derivados Lácteos                                                                                                                                                               |
|                      | Descripción del Producto | Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                            |   |                              |                              |      |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------|------------------------------|------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS             | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Leche entera, azúcar, cultivo lácteo ( <i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i> ) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. |   |                              |                              |      |
|                                    | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | El producto debe cumplir los siguientes parámetros:                                                                                                                                        |   |                              |                              |      |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Requisitos                                                                                                                                                                                 |   |                              | Min.                         | Máx. |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Materia Grasa, % m/m                                                                                                                                                                       |   | 2,5                          | ---                          |      |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Sólidos lácteos no grasos, % m/m                                                                                                                                                           |   | 7,0                          | ---                          |      |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Acidez expresada como ácido láctico, % m/m                                                                                                                                                 |   | 0,60                         | 1,20                         |      |
|                                    | Fosfatasa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Negativa                                                                                                                                                                                   |   |                              |                              |      |
|                                    | Requisitos Físicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                            |   |                              |                              |      |
| Requisitos Microbiológicos         | El producto debe cumplir los siguientes parámetros:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                            |   |                              |                              |      |
|                                    | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | n                                                                                                                                                                                          | c | m                            | M                            |      |
|                                    | Mohos y Levaduras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5                                                                                                                                                                                          | 2 | 2x10 <sup>2</sup> ufc/g o ml | 5x10 <sup>2</sup> ufc/g o ml |      |
|                                    | Coliformes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5                                                                                                                                                                                          | 2 | 10 ufc/g o ml                | 10 <sup>2</sup> ufc/g        |      |
|                                    | Escherichia coli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5                                                                                                                                                                                          | 0 | < 10 ufc/g o ml              | -                            |      |
|                                    | Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                            |   |                              |                              |      |
| Requisitos Nutricionales           | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            |   |                              |                              |      |
| Otras características del producto | El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.<br>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. |                                                                                                                                                                                            |   |                              |                              |      |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                      |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | SAP 200000398 Bolsa x 150 a 200 ml<br>SAP 200001739 Bolsa x 150 a 200 ml<br>SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml<br>SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                      | Empaque y/o Embalaje      | Producto debe estar empacado en bolsa de grado alimenticio para las presentaciones en bolsa. Para las presentaciones en vaso debe ser envase plástico y cierre con foil de aluminio, para la presentación en botella de 1000 gr en envase plástico con tapa rosca. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. |
|                                      | Rotulado                  | Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación.

**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 con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador**

- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.
- 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:**

AGOSTO 2024

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                           |                   |   |   |                              |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---|---|------------------------------|
| 1       | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                     |                   |   |   |                              |
| 2       | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 ml, se incluye presentación del producto por bolsa y botella de 1000 ml.                                                        |                   |   |   |                              |
| 3       | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2<br>En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada, Resolución 1407 de 2022. |                   |   |   |                              |
|         |                                                                                                                                                                                                                                      | REQUISITO         | n | c | m                            |
|         |                                                                                                                                                                                                                                      | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 2x10 <sup>2</sup> ufc/g o ml |
|         |                                                                                                                                                                                                                                      |                   |   |   | 5x10 <sup>2</sup> ufc/g o ml |

|                           |   |     |     |   |                                                                     |   |   |                 |                       |
|---------------------------|---|-----|-----|---|---------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------|-----------------------|
|                           | n | m   | M   | c | Coliformes                                                          | 5 | 2 | 10 ufc/g o ml   | 10 <sup>2</sup> ufc/g |
| NMP Coliformes Fecales /g | 3 | 20  | 93  | 1 | Escherichia coli                                                    | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | -                     |
| NMP Coliformes Totales /g | 3 | <3  | -   | 0 | Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022 |   |   |                 |                       |
| Hongos y Levaduras /g     | 3 | 200 | 500 | 1 |                                                                     |   |   |                 |                       |

En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICBF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021.

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En presentación del producto se actualizan las presentaciones de ellos materiales de acuerdo a la descripción del material y se incluye material SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml creado para comedores y confirmado por TIC

En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por MCRG – ago 2024.

|                                            | CARGO                                                                                         | NOMBRE                            | FECHA       | FIRMA |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------|-------|
| Elaboró                                    | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 27 AGO 2024 |       |
| Revisó<br>Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Danery Alexandra Sánchez Rojas    | 27 AGO 2024 |       |
|                                            | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística                            | Gisella Paola Garcia Avendaño     | 27 AGO 2024 |       |
|                                            | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional               | Fabian Ernesto Ponguta Castro     | 27 AGO 2024 |       |
|                                            | Directora Abastecimientos Clase I                                                             | Norma Silvana Montanez Montenegro | 27 AGO 2024 |       |
|                                            | Secretario General (E)                                                                        | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 27 AGO 2024 |       |
| Aprobó                                     | Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero     | 27 AGO 2024 |       |



do en blanco

97, 98,

|                                                                                   |        |  |                  |    |                                  |                                                                                     |  |      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--|------------------|----|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|------|--|
| PROCESO                                                                           |        |  |                  |    | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |                                                                                     |  |      |  |
|  | TÍTULO |  | Código: PA-FO-75 |    |                                  |  |  |      |  |
|                                                                                   |        |  | Versión No. 03   |    | Página 1 de 4                    |                                                                                     |  |      |  |
|                                                                                   |        |  | Fecha:           | 07 | 02                               |                                                                                     |  | 2025 |  |
| FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS                                               |        |  |                  |    |                                  |                                                                                     |  |      |  |

| PRODUCTO / NOMBRE | MORTADELA ESTANDAR |
|-------------------|--------------------|
|-------------------|--------------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200001493 / SAP 200000805 / SAP 200000806 / SAP 200002817.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                      | Clasificación            | Embutidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Descripción del Producto | <p>Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada.</p> <p>El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.</p> |

|                        |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                    |          |          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes                                                                                                                               | Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido. |          |          |
|                        | Requisitos Fisicoquímicos                                                                                                                  | PARAMETRO *                                                                                                                                                                                        | ESTANDAR |          |
|                        |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                    | % MINIMO | % MAXIMO |
|                        |                                                                                                                                            | Proteína (Nx6,25) en fracción de masa                                                                                                                                                              | 10       |          |
|                        |                                                                                                                                            | Grasa en fracción de masa                                                                                                                                                                          |          | 28       |
|                        |                                                                                                                                            | Humedad más grasa, en fracción de masa                                                                                                                                                             |          | 90       |
|                        |                                                                                                                                            | Almidón en fracción de masa                                                                                                                                                                        |          | 10       |
|                        |                                                                                                                                            | Proteína no cárnica en fracción de masa                                                                                                                                                            |          | 6        |
|                        | Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Quinta actualización). |                                                                                                                                                                                                    |          |          |



|                                                                    | Requisitos Microbiológicos            | <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>-</td><td>100 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>&lt; 100</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td><td>3</td><td>&lt;10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td><td>3</td><td>&lt; 10</td><td>-</td><td>-</td></tr></tbody></table> <p>en donde</p> <p>n = número de muestras que se van a examinar</p> <p>m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad</p> <p>M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad</p> <p>c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> | Requisito | n       | m | M | c | Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g | 3 | - | 100 000 | 1 | Recuento de coliformes UFC/g | 3 | 100 | 500 | 1 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 3 | < 100 | - | - | Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g | 3 | <10 | 100 | 1 | Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g | 3 | Ausencia | - | - | Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g | 3 | Ausencia | - | - | Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g | 3 | < 10 | - | - |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|---|---|---|---------------------------------------|---|---|---------|---|------------------------------|---|-----|-----|---|--------------------------------------------------------------------|---|-------|---|---|----------------------------------------------------------------|---|-----|-----|---|----------------------------------------|---|----------|---|---|----------------------------------------------------|---|----------|---|---|----------------------------------------|---|------|---|---|
|                                                                    | Requisito                             | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | m         | M       | c |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |
|                                                                    | Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -         | 100 000 | 1 |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |
| Recuento de coliformes UFC/g                                       | 3                                     | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 500       | 1       |   |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 3                                     | < 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -         | -       |   |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |
| Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g     | 3                                     | <10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100       | 1       |   |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |
| Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g                             | 3                                     | Ausencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -         | -       |   |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |
| Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g                 | 3                                     | Ausencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -         | -       |   |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |
| Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g                             | 3                                     | < 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -         | -       |   |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |
|                                                                    | Requisitos Nutricionales              | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |         |   |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |
|                                                                    | Otras características del producto    | El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:<br><u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |         |   |   |   |                                       |   |   |         |   |                              |   |     |     |   |                                                                    |   |       |   |   |                                                                |   |     |     |   |                                        |   |          |   |   |                                                    |   |          |   |   |                                        |   |      |   |   |

**REQUISITOS NORMATIVOS**

Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y demás normas vigentes que le aplique.

**EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO**

## Presentación del Producto

SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.

SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.

SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.

**En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:**

## Empaque y/o Embalaje

SAP 200002817 mortadela paquete \* 500 gr

El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.

## Rotulado

El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y demás normas vigentes que le aplique. y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.



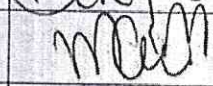
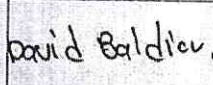
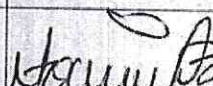
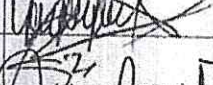
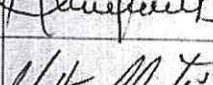
|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>   | Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días. Al momento de la entrega no debe tener más de 5 días desde su fabricación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>                               | <p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</li> <li>• Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente).</li> </ul> <p>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p> |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>                                    | <b>DICIEMBRE 2025.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| <b>VERSIÓN</b> | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>       | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>2</b>       | Ajuste a formato versión 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>3</b>       | Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>4</b>       | <p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr.</p> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido).</p> <p>Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p><u>Plomo 0.5 mg/Kg máximo</u></p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5 | Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 6 | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.<br>En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.<br>En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011.<br>En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles.<br>Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). |
| 7 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En ítem código se incluye material SAP 200002817<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 del siguiente código:<br>SAP 200002817 mortadela paquete * 500 gr". 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. <i>Cambios realizados por DASR, 23/05/2025</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8 | En requisitos normativos se agrega Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023<br>En rotulado se actualiza la normatividad vigente "Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y demás normas vigentes que le aplique".<br>En vida útil se agrega el texto "al momento de la entrega este no puede tener mas de 5 días de fabricación".<br>Lo anterior con el fin de garantizar la rotación del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                            | CARGO                                                                                         | NOMBRE                            | FECHA      | FIRMA                                                                                 |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró                                    | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Danery Alexandra Sánchez Rojas    | 30-12-2025 |  |
| Revisó<br>Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 30-12-2025 |  |
|                                            | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística                            | David Jose Baldion Acevedo        | 30-12-2025 |  |
|                                            | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional               | Yamile Betancourt Vega            | 30-12-2025 |  |
|                                            | Director Abastecimientos Clase I                                                              | Julián Fernando Serrano Serrano   | 30-12-2025 |  |
|                                            | Secretario General (E)                                                                        | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 30-12-2025 |  |
| Aprobó                                     | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero     | 30-12-2025 |  |