

Santiago de Cali, 05-08-2025

ESTUDIO DE MERCADO

SOLICITUD COTIZACION:

Se requiere la cotización de los siguientes bienes y/o servicios; con el fin de hacer un estudio de mercado para iniciar el respectivo proceso contractual:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	FICHA TECNICA	% IVA	VR. ANTES DE IVA	VR. IVA	VR. TOTAL CON IVA INCLUIDO
1	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR (MORRILLO DE RES)	KILO	200001445				
2	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (BOLA DE BRAZO DE RES)	KILO	200001636				
3	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (BOLA DE PIERNA DE RES)	KILO	200001637				
4	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (BOTA DE RES)	KILO	200001700				
5	VISCERAS DE BOVINO (MONDONGO, CALLO, PANZA) TROZOS / KILO	KILO	200001437 / 200002808				
6	CAMARONES (CRUDO PELADO DESVENADO) * LB	LIBRA	200000140				
7	CARNE PORCINA (CARNE CERDO POSTA)	KILO	200001870				
8	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR (CARNE POSTA DE RES-MUCHACHO)	KILO	200001639				
9	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (CARNE DE RES CADERA)	KILO	200001441				
10	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR (GOULASH DE RES cortes de 2.5 cm x 2.5 cm)	KILO	200001638				
11	HAMBURGUESA DE RES UNIDAD X 100 GRS	UNIDAD x 100 grs	200001733				
12	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR (MOLIDA DE RES MAGRA - 20% GRASA Y 80% CARNE)	KILO	200001444				
13	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (CENTRO DE PIERNA DE RES - BOLA NEGRA)	KILO	200001701				
14	CHORIZO DE CERDO PAQUETE X 300 GR - 6 UNIDADES	Paquete x 6 x 300 GRS	200000747				
15	CHORIZO MIXTO (RES Y CERDO) UNIDAD x 50 grs	UNIDAD	200001800				
16	CARNE PORCINA (CHULETA DE CERDO)	KILO	200001450				
17	CARNE PORCINA (COSTILLA DE CERDO) PORCIONADA 150 A 170 GR / POSTA KILO	KILO	200001457/ 200002811				
18	COSTILLA DE RES PORCIONADA 150 A 170 GR / POSTA KILO	KILO	200001458/ 200002798				
19	VISCERAS DE BOVINO (HIGADO DE RES)	KILO	200001474				
20	PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (HUESO CARNUDO)	KILO	200001475				
21	HUEVO TIPO AA	UNIDAD	200002474				



Código de Verificación:
LAT-0977

22	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA (LOMO ANCHO CHATA DE RES)	KILO	200001680				
23	CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREIR, PLANCHA (LOMO FINO DE RES)	KILO	200001683				
24	MENUDENCIA O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS DE POLLO X KG)	KILO	200001486				
25	MOJARRA	KILO	200001490				
26	CARNE DE POLLO MARINADO (MUSLO DE POLLO CON PIEL) X 220 GRS UNIDAD	KILO	200002106				
27	PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (PATA DE RES)	KILO	200001579				
28	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR (PECHO DE RES)	KILO	200001686				
29	CARNE DE POLLO (PECHUGA CON HUESO Y PIEL) UNIDAD 400 A 500 GRAMOS	KILO	200001508				
30	CARNE PORCINA PERNIL DE CERDO	KILO	200001888				
31	PESCADO SIERRA KG	KILO	200000691				
32	CARNE DE POLLO (PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA EN BOLSA DE 10 A 12 UNIDADES) / KILO	KILO	200001698				
33	CARNE DE POLLO (POLLO ENTERO SIN VISCERAS CON PIEL)	KILO	200001517				
34	VISCERAS DE BOVINO (BOFE)	KILO	200002807				
35	CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREIR, PLANCHA (PUNTA DE ANCA)	KILO	200001691				
36	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR (SOBREBARRIGA DE RES)	KILO	200001442				
37	FILETE DE PESCADO (TILAPIA X 125 GR)	KILO	200001462				
38	CARNE PORCINA (TOCINO CARNUDO 60 y 80 GRAMOS)	KILO	200001692				
39	AGUACATE	KILO	200001582				
40	AJO	KILO	200001584				
41	APIO	KILO	200001586				
42	ARRACACHA	KILO	200001587				
43	ARVERJA DESGRANADA	KILO	200001799				
44	BANANO	KILO	200002513				
45	BANANO	UNIDAD	200001721				
46	CEBOLLA CABEZONA	KILO	200001541				
47	CEBOLLA ROJA	KILO	200000161				
48	CEBOLLA LARGA	KILO	200001447				
49	CILANTRO	KILO	200001451				
50	CIMARRÓN	KILO	200000811				
51	CURUBA	KILO	200000232				
52	GUANABANA	KILO	200000305				
53	GUASCAS	KILO	200001466				
54	GUAYABA	KILO	200001467				
55	HABICHUELA	KILO	200001470				
56	LAUREL	KILO	200001477				
57	LECHUGA BATAVIA	KILO	200000413				
58	LIMÓN COMUN	KILO	200001478				
59	LIMÓN MANDARINA	KILO	200000751				





AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
El servicio de abastecimiento

60	LULO DE CASTILLA	KILO	200000431			
61	MANDARINA	KILO	200002516			
62	MANDARINA	UNIDAD	200001743			
63	MANGO	KILO	200001483			
64	MANZANA ROJA	KILO	200002517			
65	MARACUYA	KILO	200000449			
66	MAZORCA	KILO	200001486			
67	MELON	KILO	200000468			
68	MORA	KILO	200001492			
69	NARANJA	KILO	200001555			
70	NARANJA	UNIDAD	200001748			
71	PAPA PASTUSA	KILO	200001575			
72	PAPA CRIOLLA	KILO	200001500			
73	PAPAYA	KILO	200000534			
74	PEPINO COHOMBRO	KILO	200001508			
75	PERA	KILO	200002519			
76	PERA	UNIDAD	200001758			
77	PIMENTON (ROJO O VERDE)	KILO	200001511			
78	PIÑA	KILO	200001514			
79	PLATANO AMARILLO	KILO	200002353			
80	PLATANO VERDE	KILO	200001516			
81	PULPA DE FRUTA CONGELADA EMPACADA AL VACIO (SABORES SURTIDOS)	KILO	200002612			
82	REMOLACHA	KILO	200001539			
83	REPOLLO	KILO	200001540			
84	SANDIA/PATILLA	KILO	200000756			
85	TOMATE DE ARBOL	KILO	200001547			
86	TOMATE CHONTO	KILO	200001546			
87	YUCA	KILO	200001550			
88	ZANAHORIA	KILO	200001552			
89	AVENA NATURAL LIQUIDA BOLSA X 200 ML	UNIDAD	200001720			
90	EMPANADA DE CARNE PESO 100 A 150 GR PAQUETE X 10 UNIDADES	UNIDAD	200001777			
91	EMPANADA DE CARNE PRECOCIDA PESO 100 A 150 GRS	UNIDAD	200002600			
92	JAMON DE CERDO EMPACADO AL VACIO X 500 GRAMOS	LIBRA	200000760			
93	JAMON DE CERDO EMPACADO AL VACIO X 1000 GRAMOS	KILO	200001476			
94	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA (MINIMO 200 ML)	UNIDAD	200001631			
95	KUMIS BOLSA X 1000 ML	UNIDAD	200000750			
96	KUMIS BOLSA X 150 A 200 ML	UNIDAD	200001739			
97	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT BOLSA X 200 ML	UNIDAD	200000403			
98	LECHE SABORIZADA UHT BOLSA X 200 ML	UNIDAD	200001633			
99	MORTADELA ESTANDAR X 500 GRAMOS	LIBRA	200000805			
100	MORTADELA ESTANDAR X KILO	KILO	200001493			
101	QUESO BLOQUE DOBLE CREMA X KILO	KILO	200001689			
102	QUESO CAMPESINO BLOQUE 1000 GRAMOS	KILO	200000626			
103	QUESO BLOQUE COSTEÑO	KILO	200000627			
104	SALCHICHA MANGUERA	KILO	200000681			



Certificado No.
LAT-0877

105	SALCHICHA AHUMADA (TIPO PERRO) X LIBRA	LIBRA	200000753				
106	SALCHICHA PERRO PAQUETE X 500 GRAMOS	UNIDAD	200002398				
107	SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL X 500 GRAMOS	UNIDAD	200000672				
108	SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL X 750 GRAMOS	UNIDAD	200000671				
109	SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL X 1000 GRAMOS	KILO	200000990				
110	SALCHICHON CERVECERO SELECCIONADO UNIDAD X 500 GRAMOS	UNIDAD	200000941				
111	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS.	UNIDAD	200000755				
112	YOGURT BOLSA X 200 ml	UNIDAD	200000734				
113	ACEITE DE PALMA MEZCLA 60/40 BOTELLA ENTRE 900 A 1.000 CC	UNIDAD	200002506/ 200002278				
114	ACEITE MEZCLA BIDÓN X 20 LITROS	BIDON	200001593				
115	ARROZ BLANCO X 500 GRAMOS	LIBRA	200002283				
116	ARVERJA SECA VERDE X 500 GRAMOS	LIBRA	200002281				
117	ATUN LOMITOS EN ACEITE (ATUN, ACEITE, AGUA Y SAL) LATA X 160 GRS	UNIDAD	200001070				
118	AZÚCAR BLANCO X 500 GRAMOS	LIBRA	200000085				
119	BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTANEA TARRO X 300 GRS	TARRO	200001620				
120	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA X 2,5 LITROS	UNIDAD PACA X 8 UND	200000308				
121	BOCADILLO (DE GUAYABA -VELEÑO) 750 A 1000 GRAMOS - PAQUETE X 25 UND	UNIDAD (paquete x 25 und)	200000109				
122	CAFÉ CONSUMO TOSTADO Y MOLIDO	LIBRA	200002368				
123	CALDO DE GALLINA EN CUBO (cubo entre 11 y 12 grs)	UNIDAD	200000135				
124	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR X 500 GR	LIBRA	200001623				
125	COLOR CORRIENTE X 125 GR	UNIDAD X 125 GRS	200000205				
126	COMINO MOLIDO CORRIENTE X 125 GR	UNIDAD X 125 GRS	200000206				
127	FRIJOL BLANQUILLO Libra - 500 gr	LIBRA	200002285				
128	FRIJOL NIMA Libra - 500 gr	LIBRA	200002288				
129	GALLETA DULCE CON CREMA PAQUETE X 12 UND X 300 GRS MINIMO	UNIDAD Paquete x 12 und	200000284				
130	GALLETA SALADA Taco x 2 200 gramos mínimo	UNIDAD taco x 2	200000291				
131	GALLETAS TIPO LECHE Bolsa x 18 paquetes mínimo	UNIDAD bolsa x 18 paquetes	200000294				
132	GALLETA TIPO SODA (paquete de mínimo 9 unidades x 24 unidades)	UNIDAD paquete mínimo 9 unidades	200000296				
133	GARBANZO SECOS Libra - 500 gr	LIBRA	200002291				
134	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA X 500 grs	LIBRA	200001607				
135	HARINA PRECOCIDA MAÍZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	200002244				
136	LECHE EN POLVO ENTERA BOLSA 380 GR a 400 grs	UNIDAD bolsa x 380 grs a 400 grs	200002370 / 200001608				

Atentamente,

MARCELA VERGARA MARIÑO
Coordinadora de Abastecimientos
Marcela.vergara@agencialogistica.gov.co

137	LENTEJA LIBRA	LIBRA	200002292				
138	MOSTAZA 3000 GRS (Envase PET circular de primer uso de grado alimentario con tapa rosca plástica)	UNIDAD mínima 3000 grs	200001416				
139	SALSA / ADEREZO DE MAYONESA BOLSA X 190 GRS	UNIDAD	200000456				
140	SALSA / ADEREZO DE MAYONESA 3000 GRS (Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario)	UNIDAD mínima 3000 grs	200001415				
141	PANELA REDONDA X LIBRA	LIBRA	200002254				
142	PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SOPA x 250 GRS	Bolsa x 250 grs	200002260				
143	PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SECO x 250 GRS	Bolsa x 250 grs	200000544				
144	REFRESCO EN POLVO INSTANTANEO SOBRE X 18 GRS	Sobre x 18 grs	200000840				
145	SAL PARA CONSUMO HUMANO x 500 GRS	LIBRA	200002293				
146	SALCHICHA FRANKFURT PREMIUN LATA X 360 GRS	Lata x 360 grs	200000664				
147	SALCHICHA VIENA PREMIUN LATA X 150 GRS	Lata x 150 grs	200000665				
148	SALSA DE TOMATE BOLSA X 190 GRS	Bolsa x 190 grs	200000678				
149	SALSA DE TOMATE Galón Mínimo 3000 gramos (Envase PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosa)	UNIDAD	200001417				
150	SALSA NEGRA Mínimo 3000 gramos (Envase plástico con tapa plástica)	UNIDAD	200000775				
151	SARDINA / CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE LATA X 425 GRS	UNIDAD Lata x 425 grs	200000687				
152	VINAGRE BLANCO Galón Mínimo 3000 gramos (El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca)	UNIDAD	200000857				

De conformidad con lo establecido por la Regional Pacifico, se deberá tener en cuenta las siguientes observaciones:

- Entrega será en Base Naval BNL2 Bahía Málaga donde solo llega vía marítima
- Entrega máximo en 6 horas.
- Forma de pago será a 45 días.
- El transporte, embalaje, cargue y descargue lo asume el contratista.

2-3-9-13-4-22

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. 03	Página 1 de 6	
		FECHA:	07	02

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica												
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><td>CORTE / PARAMETRO</td><td>HUMEDAD (g/100g)</td><td>LÍPIDOS (g/100g)</td><td>PROTEÍNA (g/100g)</td></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5,7</td><td>21,8</td></tr><tr><td>Carne Sernigorda de Res</td><td>62,0</td><td>15,1</td><td>21,6</td></tr></table> Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Sernigorda de Res	62,0	15,1	21,6
		CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)									
		Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8									
	Carne Sernigorda de Res	62,0	15,1	21,6										
También debe reportar el siguiente parámetro: <table><tr><td>Parámetro</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1								
Parámetro	Mínimo	Máximo												
pH	5,4	6,1												
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio <table><tr><td>Parámetros</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica) UFC/g</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E. Coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table> Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015	Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100	E. Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia		
Parámetros	Mínimo	Máximo												
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100												
E. Coli O157:H7	Ausencia													
Salmonella UFC/25g	Ausencia													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.													

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

1-8-28-36

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica															
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:															
		<table><tr><th>CORTE / PARAMETRO</th><th>HUMEDAD (g/100g)</th><th>LÍPIDOS (g/100g)</th><th>PROTEÍNA (g/100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5,7</td><td>21,8</td></tr><tr><td>Carne Semigrasa de Res</td><td>62,0</td><td>15,1</td><td>21,6</td></tr></table>				CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigrasa de Res	62,0	15,1	21,6
		CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)												
		Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8												
	Carne Semigrasa de Res	62,0	15,1	21,6													
Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res																	
También debe reportar el siguiente parámetro:																	
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table>				PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	pH	5,4	6,1								
PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO															
pH	5,4	6,1															
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																
	<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica) UFC/g</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E. Coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table>				Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100	E. Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia		
	Parámetros	Mínimo	Máximo														
	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100														
E. Coli O157:H7	Ausencia																
Salmonella UFC/25g	Ausencia																
Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.																
El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional.																	

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

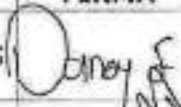
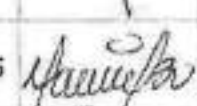
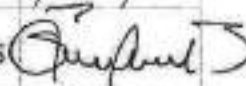
VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

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

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García 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	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

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

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

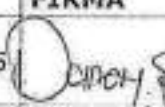
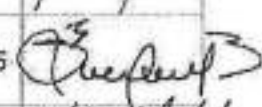
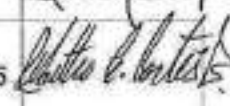
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6, y dar cumplimiento a la normatividad establecida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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García 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	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

5-19-34

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 6	
		Fecha:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE	VISCERAS DE BOVINO
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001474 / 200001590 / 200001437 / 200002801/200002806/200002807.
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son. Hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																			
		<table><tr><th>CORTE / PARÁMETRO</th><th>HUMEDAD (g/100g)</th><th>LIPIDOS (g/100g)</th><th>PROTEINA (g/100g)</th></tr><tr><td>Hígado de Res</td><td>69,7</td><td>4,5</td><td>20,4</td></tr><tr><td>Bofe de Res</td><td>79,4</td><td>2,5</td><td>16,6</td></tr><tr><td>Panza (Callo o mondongo) de Res</td><td>81,0</td><td>4,1</td><td>14,6</td></tr></table>				CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Hígado de Res	69,7	4,5	20,4	Bofe de Res	79,4	2,5	16,6	Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6
		CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																
		Hígado de Res	69,7	4,5	20,4																
		Bofe de Res	79,4	2,5	16,6																
Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6																		
Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018																					
También debe reportar el siguiente parámetro:																					
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table>				PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	pH	5,4	6,1												
PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO																			
pH	5,4	6,1																			
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																				
	<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica) UFC/g</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E. Coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table>				Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100	E. Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia						
	Parámetros	Mínimo	Máximo																		
	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100																		
	E. Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																				
Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que esté en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al																				

		tacto. La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: SAP 200001474 Hígado: Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional. SAP 200001590 Pulmones (Bofe): Bolsa mínimo 1 Kg SAP 200001437 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg. En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002801 hígado de res * kilo SAP 200002806 mondongo * kilo SAP 200002807 bofe * kilo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de Icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
------------------------------------	-------------------------

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

1

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

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

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

Requisito	Valor
pH (a 20°C)	5.4 - 6.1
Formol	Negativa
Basas volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

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

2

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales MPN	120	1700
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Especies Costridium Sulfo Reductor	100	1000
Salmonella /25g	Negativa	

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

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

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

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

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

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

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

Se cambian requisitos físicoquímicos:

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

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5.4	6.1

3

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

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

En contenido se retira la condición: "refrigerado".

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

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

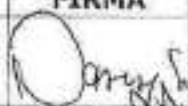
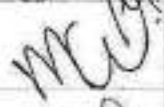
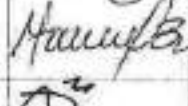
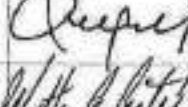
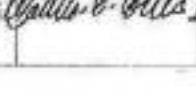
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

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

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

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

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

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 6	
		Fecha:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE	VISCERAS DE BOVINO
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001474 / 200001590 / 200001437 / 200002801/200002806/200002807.
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son. Hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
		CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)
		Hígado de Res	69,7	4,5	20,4
		Bofe de Res	79,4	2,5	16,6
		Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6
Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018					
Requisitos Microbiológicos	También debe reportar el siguiente parámetro:				
	PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO		
	pH	5,4	6,1		
	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
	Parámetros	Mínimo	Máximo		
Requisitos Nutricionales	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100		
	E. Coli O157:H7	Ausencia			
	Salmonella UFC/25g	Ausencia			
	Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015				
Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que esté en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme a				

		tacto. La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Se requiere el producto en las siguientes presentaciones:
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001474 Hígado: Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional. SAP 200001590 Pulmones (Bofe): Bolsa mínimo 1 Kg SAP 200001437 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg. En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002801 hígado de res * kilo SAP 200002806 mondongo * kilo SAP 200002807 bofe * kilo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de Icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
----------------------	-----------

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

1

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

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

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

Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70
Formol	Negativa	Grasa %	-	30
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-

2

Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales NMP	100	1000	Escherichia Coli (Genérica)	-	100
Recuento Escherichia coli positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia	
Recuento Esporas Clostridium Sulfis Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia	
Salmonella 125g	Negativo				

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

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

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

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

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

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

Se cambian requisitos físicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	30	Grasa %		30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5.4	6.1

3

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

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

En contenido se retira la condición: "refrigerado".

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

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

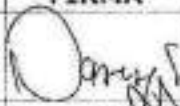
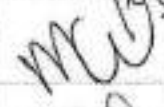
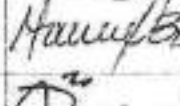
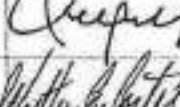
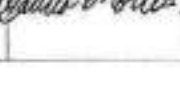
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

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

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

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

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

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

6

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES Logística y abastecimiento de las F.M.	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		 Ministerio de Defensa			
		VERSIÓN No. 02				Página 1 de 4	
		FECHA:	23			04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	CAMARONES
--------------------------	------------------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
		Requisito		Mínimo	Máximo	
		Contenido de Nitrógeno Básico Volátil Total, mg/100 g		--	70	
		pH		6.8	7.2	
Requisitos fisicoquímicos para los camarones congelados: crudos y precocidos – NTC 4346						
Requisitos Microbiológicos		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
		- Para camarones crudos				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g
		Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
		Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
		Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---
		Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022				
		- Para camarones precocidos				
		REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10 ³ ufc/g		
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g		
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---		
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---		
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---		
Requisitos Microbiológicos. 9.9 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) precocidos. Resolución 1407 de 2022						

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto se requiere precocido y desvenado o crudo pelado y desvenado.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 4346, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000139 Camarón precocido pelado desvenado x 500 gramos SAP 200000140 Camarón crudo pelado desvenado x 500 gramos SAP 200002315 x 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacío.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El producto se recibe con una temperatura mínima de -10°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -10 a -18°C.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º, tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. • Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada, y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:

OCTUBRE 2024

CONTROL DE CAMBIOS

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

VERSIÓN

1

Versión Inicial.

2

Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basada en Sistema SAP, se unifica FTP para camarones crudos y precocidos, los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se ajustan a NTC 4346, el contenido se ajusta a las presentaciones requeridas x 500 gramos.

3

Se incluye presentación 200002315 Camarón x 1 Kg. se modifica requisitos contenido y presentación del producto, se modifica información transporte y almacenamiento retirando la frase "o favorable con condiciones" del concepto técnico del vehículo.

4

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02

Se ajustan los requisitos Microbiológicos retirando los Requisitos microbiológicos para los camarones congelados, crudos y precocidos - NTC 4346 y se actualizan por entrar en vigencia la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos y 9.9 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) precocidos.

Requisito	m
Requisito de agua (H ₂ O) en g/l	12
Requisito de BOD ₅ a 20°C en mg/l	100
Requisito de pH en unidades	Acidofico
Requisito de sólidos totales en g/l	10000

NTC 4346

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	3	2	10 ufc/g	3x10 ⁴ ufc/g
Staphylococcus aureus positiva	6	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

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

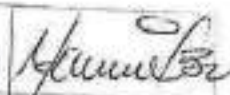
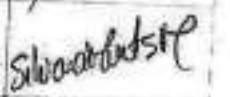
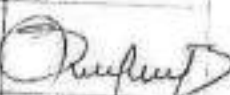
REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10 ⁴ ufc/g
Staphylococcus aureus positiva	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

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

En ítem Otras características del producto se incluye el texto "El producto se requiere crudo pelado y desvenado". En requisitos normativos se incluyen Resolución 488 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.

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

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

Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

7-16-17-30-32

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75						
			Versión No. 03	Página 1 de 8					
			Fecha:	07	02			2025	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PORCINA
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 / 200001705 / 200001708 / 200001457 / -17 200001545 / 200001692 / 200001503 / 200001870 / -7 200001688 / 200002799 / 200002800 / 200002811 / 200002812 30 17
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																											
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																											
		<table><tr><th>CORTE / PARÁMETRO</th><th>HUMEDAD (g/100g)</th><th>LIPIDOS (g/100g)</th><th>PROTEINA (g/100g)</th></tr><tr><td>Lomo</td><td>74,3</td><td>2,5</td><td>21,6</td></tr><tr><td>Brazo</td><td>74,4</td><td>3,8</td><td>20,3</td></tr><tr><td>Pierna / Pernil</td><td>72,9</td><td>5,4</td><td>20,5</td></tr><tr><td>Carne Magra</td><td>71,3</td><td>6,0</td><td>21,4</td></tr><tr><td>Tocino</td><td>10,8</td><td>85,8</td><td>2,9</td></tr></table>				CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Lomo	74,3	2,5	21,6	Brazo	74,4	3,8	20,3	Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5	Carne Magra	71,3	6,0	21,4	Tocino	10,8	85,8	2,9
		CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																								
		Lomo	74,3	2,5	21,6																								
		Brazo	74,4	3,8	20,3																								
		Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5																								
		Carne Magra	71,3	6,0	21,4																								
		Tocino	10,8	85,8	2,9																								
		Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2018																											
<table><tr><th>CORTE / PARÁMETRO</th><th>HUMEDAD (g/100g)</th><th>LIPIDOS (g/100g)</th><th>PROTEINA (g/100g)</th><th>PARTE COMESTIBLE (%)</th></tr><tr><td>Costilla de Cerdo</td><td>59.4</td><td>22.5</td><td>18.7</td><td>77</td></tr></table>				CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)	Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77																
CORTE / PARÁMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)																									
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77																									
Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo																													
También debe reportar el siguiente parámetro:																													
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr></table>				PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO																							
PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO																											

		pH	5,4	6,1												
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:														
		<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica) UFC/g</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E. Coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table>			Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100	E. Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia	
Parámetros	Mínimo	Máximo														
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100														
E. Coli O157:H7	Ausencia															
Salmonella UFC/25g	Ausencia															
	Requisitos Nutricionales	Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015 No Aplica														
	Otras características del producto	La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.														

REQUISITOS NORMATIVOS

El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, La Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invíma 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO

Presentación del Producto

Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción:

- SAP 200001450 Chuleta: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos
- SAP 200001457 Costilla: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos
- SAP 200001545 Tocino: 60 gr y 80 gr
- SAP 200001692 Tocino carnudo: 60 gr y 80 gr
- SAP 200001503 Pezuña de cerdo: 33 gr a 40 gr

Dado el caso, se requiere el producto así:

- SAP 200001707 Cabeza de lomo
- SAP 200001682 Lomo limpio
- SAP 200001706 Brazo
- SAP 200001440 Bola de pierna
- SAP 200001705 Bota de pierna
- SAP 200001708 Centro de pierna

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

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

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

	- El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
--	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS																								
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																							
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bafe), mondongo (colla), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el ramplio de los cortes y porciones.																							
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td><td>30 mg / 100 gr</td><td>Humedad %</td><td>55</td><td>70</td></tr> <tr> <td>Formol</td><td>Negativo</td><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr> <td>pH a 20°C</td><td>5,4 - 6,1</td><td>Proteína %</td><td>15</td><td>-</td></tr> </tbody> </table>				REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Parámetro	Mínimo	Máximo	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Humedad %	55	70	Formol	Negativo	Grasa %	-	30	pH a 20°C	5,4 - 6,1	Proteína %	15	-
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Parámetro	Mínimo	Máximo																				
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Humedad %	55	70																				
Formol	Negativo	Grasa %	-	30																				
pH a 20°C	5,4 - 6,1	Proteína %	15	-																				

PARÁMETROS	N	m	II	C
W.P. de colones totales g	5	100	100	1
Reserva de reserva (Cada 100g de producto UFC g)	5	100	100	1
Reserva (Especificaciones para el producto UFC g)	5	100	100	1
Calorías de Salmonella (Eg)	5	0	0	0
Calorías de Listeria monocytogenes (Eg)	5	0	0	0

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

En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa" y se incluye: "sobo".

En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocno, debido a que éstos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.

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

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

En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

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

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

Se ajusta la clasificación basada en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".

Se agrega código SAP 200001692 Tocno de cerdo camudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Pasta, SAP 200001680 Pencil de Cerdo.

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	65	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.

Se adiciona: "El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos: o,

En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos:

- SAP 200001707 Cabeza de lomo
- SAP 200001682 Lomo limpio
- SAP 200001450 Chuleta
- SAP 200001706 Brasa
- SAP 200001440 Bola de pierna
- SAP 200001705 Bola de pierna
- SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona la frase: "Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que los siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.

En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera: Dado el caso, se requiere el producto así:

En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o,

En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

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

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

En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr.

Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."

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

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

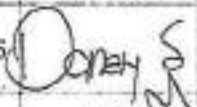
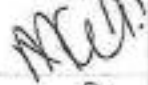
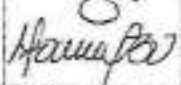
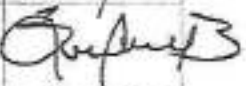
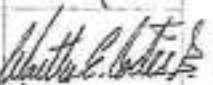
En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"

Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador."

Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizadas y registradas ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario favorable o favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque. Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018. Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados". El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
6	Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo ítem. Se retira "con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos (deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.
9	Se incluye en REQUISITOS ESPECÍFICOS porcentaje de parte comestible del 77, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018. Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO se incluye el texto: En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.75% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación o información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitaria favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario favorable con condiciones por concepto sanitario favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. Fecha modificación: 20/12/2023.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles, los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte, y se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despiece y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por DASR diciembre de 2023.
11	Se actualiza a versión PA-FD-75 V3 En requisitos microbiológicos se incluye la unidad de medida en el parámetro Escherichia coli genérica UFC/g, de acuerdo a lo estipulado en la normatividad. Cambios realizados por MCRG, marzo 2025.
12	En ítem código se incluye materiales SAP 200002799/200002800/200002811/200002812. En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002799 lomo de cerdo * kilo SAP 200002800 parral de cerdo * kilo SAP 200002811 costilla de cerdo * kilo SAP 200002812 pata de cerdo * kilo". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional Caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 23/05/2025.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez 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 Rodríguez	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

10-12

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. 03	Página 1 de 6
		FECHA:	07

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																
		<table><tr><th>CORTE / PARAMETRO</th><th>HUMEDAD (g/100g)</th><th>LIPIDOS (g/100g)</th><th>PROTEINA (g/100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5,7</td><td>21,8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62,0</td><td>15,1</td><td>21,6</td></tr><tr><td>Carne Semigorda molida de Res</td><td>66,5</td><td>12,7</td><td>19,6</td></tr></table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6	Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6
		CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)													
		Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8													
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6															
Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6															
Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res																		
También debe reportar el siguiente parámetro:																		
	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1											
Parámetro	Mínimo	Máximo																
pH	5,4	6,1																
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio																	
	<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica) UFC/g</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E. Coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table>	Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100	E. Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia						
	Parámetros	Mínimo	Máximo															
	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100															
E. Coli O157:H7	Ausencia																	
Salmonella UFC/25g	Ausencia																	
Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																	

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

		y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. • Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.

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

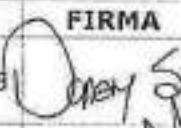
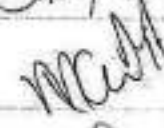
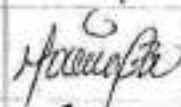
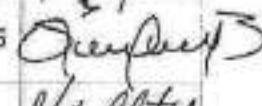
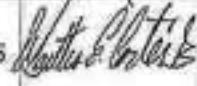
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
----------------------	-----------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																								
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida; Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletito, lagarto, morrillo, cogote y muelle correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2019, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: <table><tr><th>Requisito</th><th>Valor</th></tr><tr><td>pH (a 20°C)</td><td>5.4 – 6.1</td></tr><tr><td>Formol</td><td>Negativa</td></tr><tr><td>Bases volátiles</td><td>Máximo 30 mg /100 g.</td></tr></table> <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad %</td><td>55</td><td>70</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td>-</td><td>20</td></tr><tr><td>Proteína %</td><td>15</td><td>-</td></tr></table>	Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	20	Proteína %	15	-				
Requisito	Valor																								
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1																								
Formol	Negativa																								
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.																								
Parámetro	Mínimo	Máximo																							
Humedad %	55	70																							
Grasa %	-	20																							
Proteína %	15	-																							
2	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Coliformes Fecales NUP</td><td>120</td><td>1100</td></tr><tr><td>Presencia Escherichia coli</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Presencia Escherichia coli</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Negativo</td><td>-</td></tr></table> En el requisito de Otras características del producto, se retira "El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras, no comestibles, sebo y otros". En la presentación del producto se agrega: "a en cajas de cartón corrugado para empaque de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral) que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de empaque utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...a Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42". Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.	Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales NUP	120	1100	Presencia Escherichia coli	100	1000	Presencia Escherichia coli	100	1000	Salmonella	Negativo	-									
Parámetro	Mínimo	Máximo																							
Coliformes Fecales NUP	120	1100																							
Presencia Escherichia coli	100	1000																							
Presencia Escherichia coli	100	1000																							
Salmonella	Negativo	-																							
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTH, ya que los actuales se trabajaban por kilogramo y no por unidad. Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res". Se cambian requisitos fisicoquímicos: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad %</td><td>55</td><td>70</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Proteína %</td><td>15</td><td>-</td></tr></table> <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad %</td><td>60</td><td>75</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Proteína g/100g</td><td>15</td><td>-</td></tr></table> Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015 También debe cumplir con:	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	60	75	Grasa %	-	30	Proteína g/100g	15	-
Parámetro	Mínimo	Máximo																							
Humedad %	55	70																							
Grasa %	-	30																							
Proteína %	15	-																							
Parámetro	Mínimo	Máximo																							
Humedad %	60	75																							
Grasa %	-	30																							
Proteína g/100g	15	-																							

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García 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	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



AGENCIA LOGÍSTICA

PRODUCTO / NOMBRE

HAMBURGUESA DE RES

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200001733 / SAP 200000341 / SAP 200002645

Clasificación

Embutidos

Descripción del
Producto

Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS
ESPECÍFICOS

Ingredientes

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

Requisitos
Físicoquímicos

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

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

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

Requisitos
Microbiológicos

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

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

En donde:

n: número de muestras que se van a examinar

m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M

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

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del producto

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1 Versión Inicial realizada por IMRC / Octubre 2021.

2 Ajuste a formato versión 3

3 Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1262 de 2016)

4 Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:

Componentes	Valor
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín
Grasa, en fracción de masa	28 % máx
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx
Almidón en fracción de masa	10 % máx
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx

Parámetro*	Estandar	
	% mín	% máx
Proteína n x 6,25 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

Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización)

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 Hamburguesa de Res (embutido).

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

Picloro 0,5 mg/Kg máximo

En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.

5 Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.

6 Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.

7 En requisitos microbiológicos Se actualiza la tabla No 7 requisitos microbiológicos "de la NTC 1325" a la Quinta Actualización. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5108 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011.

En presentación del producto se retira el texto "SAP 200001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr" y se deja el gramaje establecido en el SAP 200001733 de peso de 100 gr.

En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles.

Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

8 Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02.

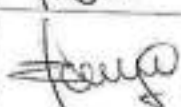
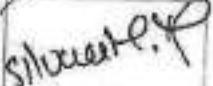
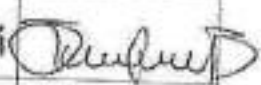
Se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio". Y adicional a ello se actualiza tablas de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, lo anterior que se encontraban en forma de pantallazo

Requisitos normativos se elimina la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por Resolución 810 de 2021, se agrega la Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

Se agrega presentación de Hamburguesa de Carne * Unidad 50gr mediante código SAP 200002845

En requisitos de Rotulado se agrega Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Realizada por OASR 17/05/2024.

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.																																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><tr><th rowspan="2">Parámetro</th><th colspan="2">Estándar</th></tr><tr><th>% min</th><th>% máx</th></tr><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>40</td></tr><tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>90</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>8</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>6</td></tr></table>				Parámetro	Estándar		% min	% máx	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6										
	Parámetro	Estándar																																	
		% min	% máx																																
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10																																	
Grasa, en fracción de masa		40																																	
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																																	
Almidón, en fracción de masa		8																																	
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																																	
	Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos <table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella/ 25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia Coli /gr</td><td>3</td><td>100</td><td>400</td><td>1</td></tr></table>				Requisito	n	m	M	C	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	100	300	1	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	100	300	1	Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de Escherichia Coli /gr	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	C																															
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	100	300	1																															
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	100	300	1																															
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-																															
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-																															
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	100	400	1																															
	Requisitos Nutricionales	No Aplica																																	
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:																																	

Plomo 0.5 mgr/Kg máximo

REQUISITOS NORMATIVOS

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

**EMPAQUE /
EMBALAJE Y
ROTULADO****Presentación
del Producto**

SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo
SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo.
SAP 200001769 chorizo x 40 gr
SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr.
SAP 200001800 chorizo x 50 gr
SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr.
SAP 200001767 chorizo x 80 gr
SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr.
SAP 200001809 chorizo x 150 gr.

Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 450 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.

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

SAP 200002813 chorizo paquete x 8 und

**Empaque y/o
Embalaje**

El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.

Rotulado

El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD**

El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.

**CONDICIONES DE
TRANSPORTE**

El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.

El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos

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

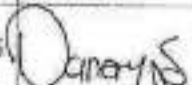
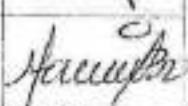
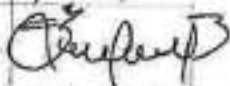
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

20-27

		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		Código: PA-FO-75		
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 01		Página 1 de 6		
		Fecha:	07	02	2025	

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lengua de Res</td> <td>68,4</td> <td>16,1</td> <td>16,5</td> </tr> <tr> <td>Hueso Carnudo de Res</td> <td>69,5</td> <td>8,8</td> <td>21,2</td> </tr> <tr> <td>Mano o Pata de Res</td> <td>69,7</td> <td>1,4</td> <td>28,2</td> </tr> </tbody> </table> Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 También debe reportar el siguiente parámetro: <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Lengua de Res	68,4	16,1	16,5	Hueso Carnudo de Res	69,5	8,8	21,2	Mano o Pata de Res	69,7	1,4	28,2	PARAMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																				
	Lengua de Res	68,4	16,1	16,5																				
	Hueso Carnudo de Res	69,5	8,8	21,2																				
Mano o Pata de Res	69,7	1,4	28,2																					
PARAMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO																						
pH	5,4	6,1																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica) UFC/g</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E. Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015	Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100	E. Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia												
Parámetros	Mínimo	Máximo																						
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100																						
E. Coli O157:H7	Ausencia																							
Salmonella UFC/25g	Ausencia																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	El producto debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.																							

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

	(-10 a -18°C).
--	----------------

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1

Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de producto Carnicos Bovinos Comestibles: lengua, Mano de res (pata de res), cola de res, hueso carnudo, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.

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

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

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Totales MPN	120	1100
Recuento Escherichia coli (aerobio)	100	1000
Recuento Escherichia coli (aerobio)	100	1000
Salmonella 25g	Negativo	

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

2

En el requisito de Otras características del producto, se retira "exceso de grasa", y se incluye: "sobo". En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. Con tapa abatible (de ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

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

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

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

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

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

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5.4	6.1

3

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

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

En presentación del producto se retira la condición "refrigerado".

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

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

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

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

Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%".

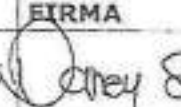
Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.

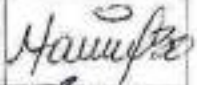
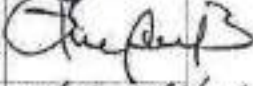
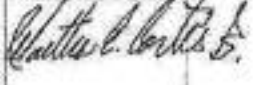
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

4

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto

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

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

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 03		Página 1 de 4	
		Fecha:	07	02	2025
					

PRODUCTO / NOMBRE	HUEVO
-------------------	-------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica	
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir el siguiente parámetro:	
		Parámetro	m
		Salmonella Spp.	Ausencia/25g
		Parámetros microbiológicos resolución 1407 de 2022 ítem 10. Huevo y productos a base de huevo procesados.	
Requisitos Nutricionales	No Aplica		
Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural.		

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

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

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o Favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
----------------------------------	--

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

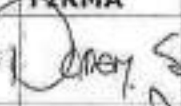
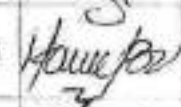
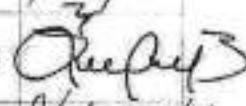
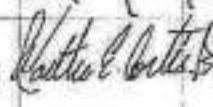
FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

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

5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retiran Códigos SAP 200000370, 200000371 y 500000215, se incluye código SAP Actualizado y se ajusta nombre del producto como aparece en SAP. Se ajusta y complementa la presentación del producto. <i>Cambios realizados por IPMR Abr - 2021.</i>								
6	Se incluyen códigos SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr), SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr), SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr), SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr), SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr), SAP 200002477 Huevo Tipo C (Min. 40 gr) por solicitud de la Regional Llanos y previa validación de SGDL. Se retira del ítem otras características del producto la frase "tipo AA" ya que aplicaría para todos los tipos de huevo. <i>Cambios realizados por IPMR Noviembre/2021.</i>								
7	Se actualiza requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407 de 2022 y se elimina estos basados en la resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA <table><tr><td>Producto</td><td>Salmonella / 25g</td><td>Parámetro</td><td>SI</td></tr><tr><td>Huevo</td><td>Ausencia</td><td>Salmonella Spp.</td><td>Ausencia G3g</td></tr></table> En requisitos normativos se adiciona la 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005.	Producto	Salmonella / 25g	Parámetro	SI	Huevo	Ausencia	Salmonella Spp.	Ausencia G3g
Producto	Salmonella / 25g	Parámetro	SI						
Huevo	Ausencia	Salmonella Spp.	Ausencia G3g						
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye materiales SAP 200002816 En presentación de producto se agrega el texto con el material así: "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002816 huevo tipo A" La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGDL. <i>Cambios realizados por DADR, 23/05/2025</i>								

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

23-35

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES El camino hacia la victoria	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 El camino hacia la victoria			
		Versión No. 03				Página 1 de 6	
		Fecha:	07			02	2025

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LÍPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEÍNA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> </tbody> </table> <i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 - Análisis Proximal - Carne Magra</i> También debe reportar el siguiente parámetro: <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>			CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)														
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8														
	PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO															
pH	5,4	6,1																
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica) UFC/g</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E. Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i>			Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100	E. Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia				
Parámetros	Mínimo	Máximo																
Escherichia Coli (Genérica) UFC/g	-	100																
E. Coli O157:H7	Ausencia																	
Salmonella UFC/25g	Ausencia																	
Requisitos Nutricionales	No aplica																	
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.																	

EN BLANC

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

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

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

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

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

	salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
--	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MARZO 2025
----------------------	------------

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

Requisito	Valor
pH (a 20°C)	5,4 - 6,1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg/100 g.

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	100	1000
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Escherichia Coliformes Reductor	100	1000
Salmonella 25g	Negativa	-

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

En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".

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

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

En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

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

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.

En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:

SAP 200001683 Lomo fino

SAP 200001691 Punta de anca.

En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así:

- En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o
- En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

Se adiciona el requisito: "las porciones deben estar abiertas".

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

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

En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.

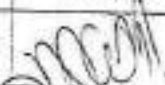
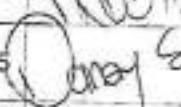
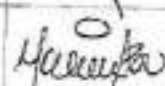
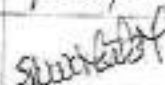
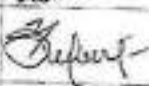
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

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

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

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

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

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

24

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 6	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	MENUDENCIA O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS DE POLLO)		
REQUISITOS GENERALES	Código	200001697 / 200001491 / 200001696 / 200001488	
	Clasificación	POLLO	
	Descripción del Producto	Visceras de pollo: Conjunto de Organos torácicos y abdominales del ave. Menudencias o productos cárnicos comestibles: conformado por vísceras comestibles (hígado, molleja, corazón) y apéndices comestibles (cabeza, pescuezo desprovisto de tráquea y esófago y las patas sin cutícula).	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																												
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Acidez titulable (g/100 g)</td><td>20 ml/100 g</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>5.4 a 7.0</td></tr></table> <i>Requisitos físicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla 2</i>					REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Acidez titulable (g/100 g)	20 ml/100 g	pH a 20°C	5.4 a 7.0																		
	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																												
	Acidez titulable (g/100 g)	20 ml/100 g																												
	pH a 20°C	5.4 a 7.0																												
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento Escherichia Coli biotipo 1</td><td>13</td><td>220</td><td>1500</td><td>3</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella/25 ml¹</td><td>5</td><td>p(*)</td><td>(-)</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Campylobacter sp²</td><td>(-)</td><td>(-)</td><td>(-)</td><td>(-)</td></tr></table> ¹ Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague (*) Presencia ² Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad n= Número de muestras por examinar c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M <i>Requisitos microbiológicos del pollo en canal, sus cortes y menudencias - NTC 3644-2 Tabla 3 (segunda Versión)</i>					Microorganismos	n	m	M	c	Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	p(*)	(-)	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1	Campylobacter sp ²	(-)	(-)	(-)	(-)
Microorganismos	n	m	M	c																										
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3																										
Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	p(*)	(-)	1																										
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1																										
Campylobacter sp ²	(-)	(-)	(-)	(-)																										
Requisitos Nutricionales	No Aplica																													
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, no debe contener hielo. Debe tener un color, olor y aspecto saludable característico. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado.																													

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, el producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2021043230 de 2021, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	✓ SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg ✓ SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg ✓ SAP 200001696 Patas de pollo sin uñas: 1 kg ✓ SAP 200001488 Menudencias 1 kg Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo de noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.

	Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe acreditar: ✓ Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria correspondiente la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitario Favorable o Favorable con Observaciones correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). ✓ El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. ✓ La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																													
1	Versión Inicial.																													
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así:																													
	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Nitrógeno Volátil Total</td><td>30 mg / 100 gr</td></tr><tr><td>Formol</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>5.4 -6.1</td></tr></table>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formol	Negativo	pH a 20°C	5.4 -6.1																					
	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																												
	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																												
Formol	Negativo																													
pH a 20°C	5.4 -6.1																													
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Nitrógeno volátil total</td><td>30 mg / 100 gr</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>5.4 a 7.0</td></tr></table>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno volátil total	30 mg / 100 gr	pH a 20°C	5.4 a 7.0																								
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																													
Nitrógeno volátil total	30 mg / 100 gr																													
pH a 20°C	5.4 a 7.0																													
Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:																														
<table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>NMP coliformes fecales / g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de enterobacterias aerobias / g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulante / g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella / g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Detección de Campylobacter / g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table>	PARÁMETROS	n	m	M	c	NMP coliformes fecales / g	5	100	1000	1	Recuento de enterobacterias aerobias / g	5	100	1000	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulante / g	5	100	500	1	Detección de Salmonella / g	5	0	0	0	Detección de Campylobacter / g	5	0	0	0
PARÁMETROS	n	m	M	c																										
NMP coliformes fecales / g	5	100	1000	1																										
Recuento de enterobacterias aerobias / g	5	100	1000	1																										
Recuento de Staphylococcus aureus coagulante / g	5	100	500	1																										
Detección de Salmonella / g	5	0	0	0																										
Detección de Campylobacter / g	5	0	0	0																										
<table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento Escherichia coli biotipo1</td><td>13</td><td>220</td><td>1500</td><td>3</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella/25 ml¹</td><td>5</td><td>p(*)</td><td>-</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulante postiva. UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Campylobacter sp²</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></table>	PARÁMETROS	n	m	M	c	Recuento Escherichia coli biotipo1	13	220	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	p(*)	-	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulante postiva. UFC/g	5	100	500	1	Campylobacter sp ²	-	-	-	-					
PARÁMETROS	n	m	M	c																										
Recuento Escherichia coli biotipo1	13	220	1500	3																										
Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	p(*)	-	1																										
Recuento de Staphylococcus aureus coagulante postiva. UFC/g	5	100	500	1																										
Campylobacter sp ²	-	-	-	-																										
1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.																														
p(*) = Presencia																														
2 Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma																														

	que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional. En donde: n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así: El proveedor debe certificar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. Certificación HACCP Certificado de sacrificio en Planta Nacional																									
3	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FQ-75 Versión 00. Los códigos se actualizarán, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros físicoquímicos Y microbiológicos, se adiciona información de adonde se extrajeron datos. En requisitos normativos se adiciona después de Decreto 1500: "o la norma que lo modifique, adicione o sustituya" De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja item así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.																									
4	En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida. En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación" En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%. El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ante certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"																									
5	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no posean autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"																									
6	Se realiza cambio a la vida útil en producto en condiciones de refrigeración, se cambia de mínimo diez (10) días a máximo cinco (5) días																									
7	En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira medidas de embalaje caja.																									
8	Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así: <table><thead><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento Escherichia coli totopel</td><td>13</td><td>223</td><td>1500</td><td>3</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella 25 ml⁻¹</td><td>5</td><td>0</td><td>-</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus (carga por vía UFC/g)</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Campylobacter sp⁻²</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></tbody></table> Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019 y se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. Cambios realizados por JPMR Ene/2022	PARÁMETROS	n	m	M	C	Recuento Escherichia coli totopel	13	223	1500	3	Detección de Salmonella 25 ml ⁻¹	5	0	-	1	Recuento de Staphylococcus aureus (carga por vía UFC/g)	5	100	500	1	Campylobacter sp ⁻²	-	-	-	-
PARÁMETROS	n	m	M	C																						
Recuento Escherichia coli totopel	13	223	1500	3																						
Detección de Salmonella 25 ml ⁻¹	5	0	-	1																						
Recuento de Staphylococcus aureus (carga por vía UFC/g)	5	100	500	1																						
Campylobacter sp ⁻²	-	-	-	-																						
9	Se cambia el nombre Visceras de pollo por Menudencia o productos cárnicos comestibles. En requisitos microbiológicos nuevamente se incluyen los requisitos establecidos por la NTC 3644-2 (segunda Versión)																									

	Microorganismos	n	m	M	c
	Recuento <i>Escherichia Coli</i> biotipo 1	13	220	1500	3
	Detección de <i>Salmonella</i> /25 ml ¹	5	0(*)	1-1	1
	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo UFC/g	5	100	500	1
	<i>Campylobacter</i> sp ²	1-1	1-1	1-1	1-1
10	¹ Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. (*) Presencia. ² <i>Campylobacter</i> sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional. En donde: m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. n= Número de muestras por examinar. c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.				
	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.				
	En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.				
	En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.				
	Fecha modificación: 20/12/2023. En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despiece y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por DASR diciembre de 2023.				

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

EN BLANCO

29

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

PRODUCTO / NOMBRE	MOJARRA
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001490 / 15
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </tbody> </table> Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012 Límite máximo de metales: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb):</td> <td>0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td>0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg):</td> <td>0.5 mg /Kg</td> </tr> </tbody> </table> Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012	Requisito	Límites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr	Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)	Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg												
		Requisito	Límites máximos																							
		Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																							
	Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)																								
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg																									
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg																									
Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg																									
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholera O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos, ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																						
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																						
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 488 de 2012 y Resolución 5109 de 2005. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaclado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
--	---

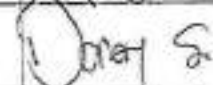
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

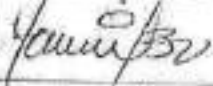
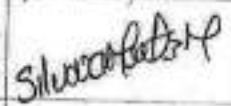
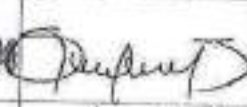
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquillador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°; tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	--------------

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

2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. Cambios realizados por JPMR / Abr-21.																																																		
3	Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado", del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto. En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así: <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Plomo (Pb):</td><td>0.3 mg /Kg</td></tr><tr><td>Cadmio (Cd):</td><td>0.05 mg /Kg</td></tr><tr><td>Mercurio (Hg):</td><td>0.5 mg /Kg</td></tr></tbody></table> En ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco. En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005. En ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaque con relación a la fecha de producción y/o empaque". En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.	Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)	Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg																																										
Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)																																																		
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg																																																		
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg																																																		
Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg																																																		
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan la Tabla 7 Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 - para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos, 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Detección de Escherichia coli UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>400</td><td>2</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella spp/25g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Detección de Vibrio cholerae O1/25g</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr></tbody></table> <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>2x10² ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10⁴ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td>Vibro Cholerae O1</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></tbody></table> En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2506 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008. En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.	Requisito	n	m	M	c	Detección de Escherichia coli UFC/g	5	10	400	2	Detección de Salmonella spp/25g	5	Ausente	-	0	Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	1000	2	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	2x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibro Cholerae O1	5	0	Ausencia/25g	---
Requisito	n	m	M	c																																															
Detección de Escherichia coli UFC/g	5	10	400	2																																															
Detección de Salmonella spp/25g	5	Ausente	-	0																																															
Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0																																															
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	1000	2																																															
REQUISITO	n	c	m	M																																															
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	2x10 ² ufc/g																																															
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g																																															
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																																															
Vibro Cholerae O1	5	0	Ausencia/25g	---																																															
5	Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.																																																		

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

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 6	
		Fecha:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE POLLO MARINADO
-------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 / 200002108 / 200002109 / 200002803 / 200002804
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisanidae, del genero Gallus de las especie Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Pollo entero y Despuesado</th></tr><tr><td>Humedad Máxima</td><td>72%:</td></tr><tr><td>Proteína Mínima</td><td>16%:</td></tr><tr><td>Fósforo</td><td>0,30%</td></tr></table> Parámetros físicoquímicos Pollo entero y despuesado – Resolución 402 de 2002 También se requiere que se reporte analisis de laboratorio de: <table><tr><td>% Maximo de Hidratacion</td><td>11%</td></tr></table>	Parámetro	Pollo entero y Despuesado	Humedad Máxima	72%:	Proteína Mínima	16%:	Fósforo	0,30%	% Maximo de Hidratacion	11%									
	Parámetro	Pollo entero y Despuesado																			
Humedad Máxima	72%:																				
Proteína Mínima	16%:																				
Fósforo	0,30%																				
% Maximo de Hidratacion	11%																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>Parámetros</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>NMP coliformes fecales/g.</td><td>3</td><td>500</td><td>1100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr></table> Parámetros microbiológicos Pollo entero y despuesado – Resolución 402 de 2002	Parámetros	n	m	M	C	NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1	Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1	Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1
Parámetros	n	m	M	C																	
NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1																	
Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1																	
Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1																	

		Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos.
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular; En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005, resolución 810 de 2021. Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. O las normas que las modifique, adicione o sustituya.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Peso mínimo a la entrega del producto - SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado: bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado: Bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado: Bolsa *5 kg *35 unidades *145 g En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: - SAP 200002803 pechuga de pollo con hueso * kilo - SAP 200002804 pollo muslo * kilo

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

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD**

Para producto refrigerado: Mínima de 7 días.
Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.

**CONDICIONES DE
TRANSPORTE**

El producto debe ser transportado en:

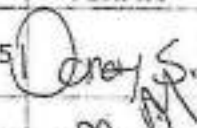
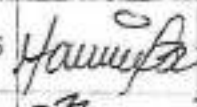
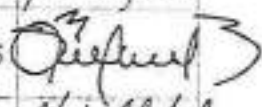
- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.
- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne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

	su recorrido. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria definitiva y Acta de Inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - Registro sanitario: Se debe cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 37 y 38 de la resolución 2674 de 2013. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025.

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

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

SOJA EN BLANCO

29-32-33

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

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE POLLO
--------------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001517 / 200001506 / 200001687 / 200001698 / 200001518 / 200001685 / 200001695 / 200001694 / 200001585 / 200002046
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hidratación (canal total)</td> <td>30 ml / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 a 7.0</td> </tr> </tbody> </table> <i>Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla2</i> El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Hidratación (canal total)	30 ml / 100 gr	pH a 20°C	5.4 a 7.0																		
	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																								
Hidratación (canal total)	30 ml / 100 gr																									
pH a 20°C	5.4 a 7.0																									
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia Coli biotipo 1</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml¹</td> <td>5</td> <td>0^(*)</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter sp²</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> </tr> </tbody> </table> ¹ Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague (*) Presencia ² Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad n= Número de muestras por examinar c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M	Microorganismos	n	m	M	c	Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	0 ^(*)	1	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1	Campylobacter sp ²	(-)	(-)	(-)	(-)
Microorganismos	n	m	M	c																						
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3																						
Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	0 ^(*)	1	1																						
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1																						
Campylobacter sp ²	(-)	(-)	(-)	(-)																						

		Requisitos microbiológicos del pollo en canal, sus cortes y menudencias NTC 3644 -2 Tabla 3.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición) No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. El producto debe ser fresco. No se permite la entrega de pollo marinado.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifique, adicione o sustituya. NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pesos Mínimos: - SAP 200001517 Pollo entero sin vísceras con piel: mínimo 1400 g - SAP 200001506 Pechuga con hueso y piel: Porciones entre 400 y 500 g, embalado en Bolsa mínimo de 10 unidades. - SAP 200001687 Pechuga sin hueso con piel (Filete): 175 a 200 g, embalado en Bolsa de 20 unidades. - SAP 200001698 Pierna pernil con rabadilla: 350 a 450 g, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades - SAP 200001518 Pierna pernil sin rabadilla: 350 a 450 g embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. - SAP 200001685 Muslo de pollo con piel: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 40 unidades. - SAP 200001695 Contra muslo sin rabadilla: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. - SAP 200001694 Contra muslo con rabadilla: 175 a 200 g, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. - SAP 200001585 Alas de pollo sin costillar: 100 a 110 g, embalado en Bolsa de 50 a 60 unidades - SAP 200002046 Recorte de Pechuga: Embalado en Bolsa por Kilogramo de producto. En presentación bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2cm x 38,1cm x 6cm aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

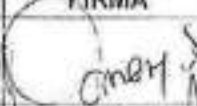
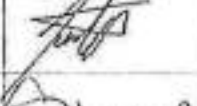
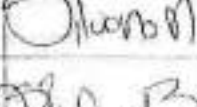
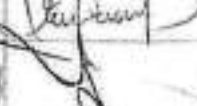
DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																							
1	Version Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Perna sin rabadilla, Pollo entero sin visceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombiana; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores. Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formal por ser una prueba que no se aplica así: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Nitrógeno Volátil Total</td><td>30 mg / 100 gr</td></tr><tr><td>Formal</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>5.4 - 6.1</td></tr></table> Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por <i>Escherichia Coli</i> biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3544 última actualización así: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Nitrógeno volátil total</td><td>30 m / 100 gr</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>5.4 a 7.0</td></tr></table> Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por <i>Escherichia Coli</i> biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3544 última actualización así: <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1</td><td>13</td><td>220</td><td>1 500</td><td>3</td></tr><tr><td>Deteción de <i>Salmonella</i> / 25 ml¹</td><td>5</td><td>pt²</td><td>-</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td><i>Campylobacter</i> sp²</td><td>+</td><td>-</td><td>+</td><td>-</td></tr></table> 1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. pt² = Presencia 2 <i>Campylobacter</i> sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así: El proveedor debe certificar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. Certificación HACCP Certificado de sacrificio en Planta Nacional	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formal	Negativo	pH a 20°C	5.4 - 6.1	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr	pH a 20°C	5.4 a 7.0	PARÁMETROS	n	m	M	c	Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1	13	220	1 500	3	Deteción de <i>Salmonella</i> / 25 ml ¹	5	pt ²	-	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1	<i>Campylobacter</i> sp ²	+	-	+	-
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																							
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																							
Formal	Negativo																																							
pH a 20°C	5.4 - 6.1																																							
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																							
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr																																							
pH a 20°C	5.4 a 7.0																																							
PARÁMETROS	n	m	M	c																																				
Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1	13	220	1 500	3																																				
Deteción de <i>Salmonella</i> / 25 ml ¹	5	pt ²	-	1																																				
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1																																				
<i>Campylobacter</i> sp ²	+	-	+	-																																				
2	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normalidad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP. Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%. Además, se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío" De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10 °C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.																																							
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%. Además, se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío" De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10 °C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.																																							
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%. Además, se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío" De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10 °C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.																																							

	En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado. "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación". En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%. El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ante certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".																									
5	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".																									
6	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.																									
7	Se modifica la presentación del producto, incluyendo: "O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg. teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia". En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".																									
8	Se ajusta información a formato PA-FO-75 versión 01, el ítem presentación se complementa con gramajes por código de producto, se adiciona código SAP 200002046 Recorte de Pechuga																									
9	Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así: <table><thead><tr><th>PARAMETROS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento Escherichia coli totop1</td><td>10</td><td>220</td><td>1500</td><td>3</td></tr><tr><td>Recuento de Salmonella/25 ml¹</td><td>5</td><td>pl²</td><td>-</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulans porviva UFC/g³</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Campylobacter sp⁴</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></tbody></table> Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019, se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. Cambios realizados por JPMR Ene/2022	PARAMETROS	n	m	M	C	Recuento Escherichia coli totop1	10	220	1500	3	Recuento de Salmonella/25 ml ¹	5	pl ²	-	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulans porviva UFC/g ³	5	100	500	1	Campylobacter sp ⁴	-	-	-	-
PARAMETROS	n	m	M	C																						
Recuento Escherichia coli totop1	10	220	1500	3																						
Recuento de Salmonella/25 ml ¹	5	pl ²	-	1																						
Recuento de Staphylococcus aureus coagulans porviva UFC/g ³	5	100	500	1																						
Campylobacter sp ⁴	-	-	-	-																						
10	En requisitos microbiológicos nuevamente se incluye la Tabla 3 de la NTC 3644-2 (segunda Actualización) <table><thead><tr><th>Microorganismo</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento total de bacteria (coliformes totales)</td><td>10</td><td>220</td><td>1500</td><td>3</td></tr><tr><td>Recuento de Salmonella/25 ml¹</td><td>5</td><td>pl²</td><td>-</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulans porviva UFC/g³</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Campylobacter sp⁴</td><td>5</td><td>10</td><td>50</td><td>1</td></tr></tbody></table> 1) Coliformes totales de la familia Enterobacteriaceae y la familia Lactobacillaceae. 2) Campylobacter sp. se debe determinar de acuerdo al método AOAC 9916-01. 3) Recuento de Staphylococcus aureus coagulans porviva se debe determinar de acuerdo al método AOAC 9916-01. 4) Recuento de Staphylococcus aureus coagulans porviva se debe determinar de acuerdo al método AOAC 9916-01. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.	Microorganismo	n	m	M	C	Recuento total de bacteria (coliformes totales)	10	220	1500	3	Recuento de Salmonella/25 ml ¹	5	pl ²	-	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulans porviva UFC/g ³	5	100	500	1	Campylobacter sp ⁴	5	10	50	1
Microorganismo	n	m	M	C																						
Recuento total de bacteria (coliformes totales)	10	220	1500	3																						
Recuento de Salmonella/25 ml ¹	5	pl ²	-	1																						
Recuento de Staphylococcus aureus coagulans porviva UFC/g ³	5	100	500	1																						
Campylobacter sp ⁴	5	10	50	1																						
11	Fecha de modificación: 20/12/2023 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina "Certificación HACCP o Soporte de																									

implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador". Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despiece y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2018/23. Cambios realizados por DASR diciembre de 2023

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

31
PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 02

Página 1 de 4

Fecha:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE

PESCADO SIERRA

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 20000691 / SAP 200001863

Clasificación

Pescado

Descripción del
Producto

El también llamado pez azul es una especie que habita en litorales tropicales, por lo que se puede encontrar en las costas del Océano Pacífico, el pescado sierra se requiere eviscerado, sin escamas, crudo.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

No Aplica

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Limites máximos
Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr

Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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

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

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del producto

Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes.
Olor: fresco característico
Textura: Fresco y característico
Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea.

Limite máximo de metales:

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

Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012

REQUISITOS NORMATIVOS

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

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empackado.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años. - Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

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

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

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

En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los establecidos en la Resolución 776 de 2008 e ingresando la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos, 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Requisito	n	c	m	M
Recuento de E.coli UFC/g	5	10	400	2
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva UFC/g	5	100	1000	2
Detección de Salmonella -25g	5	Negativo	-	1
Detección de Vibrio Cholerae -25g	5	Negativo	-	1

Resolución 776 de 2008

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ⁴ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g	-

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

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

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

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

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

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

do en blanco

37.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 02			
		Fecha:	23		

PRODUCTO / NOMBRE	FILETE DE PESCADO
-------------------	-------------------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o robalo, y/o basa.																								
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limites máximos</th> </tr> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </table> Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012	Requisito	Limites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																				
	Requisito	Limites máximos																								
	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																								
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholera O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos. S.T. Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g																						
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																						
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetos al cuerpo, el olor debe ser agradable, color normal no amarillento, no debe tener cola, ni cabeza. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.																									

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

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

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.
--	----------	--

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de un (1) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empackado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

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

	PARAMETROS				REQUISITO			
	N	m	M	E	n	e	m	M
Resumen F. 10-11-1	5	10	100	1	Exención	5	10	100
Procedimiento de elaboración	5	10	100	1	Exención	5	10	100
Embalaje	5	10	100	1	Exención	5	10	100
Validación	5	10	100	1	Exención	5	10	100

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 775 de 2008.

En Embalaje y/o Embalaje se retira el texto "estará empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario", se incluye Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Cambios realizados por MCRG, May. 2024

Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	30 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montañez Montenegro	30 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

acido en blanco

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018



Dr. A. Sánchez

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

BNG

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

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

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquillador/ Comercializador**

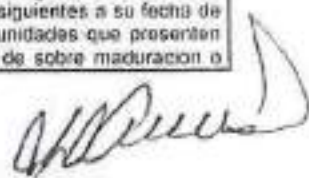
- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

**FECHA ACTUALIZACIÓN DE
CONTENIDO:**

MARZO DE 2021

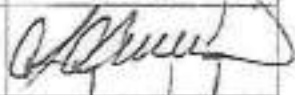
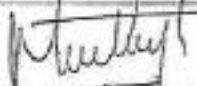
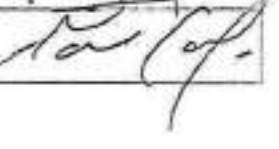
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2 GP 1000 2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Calibre 8 en el producto de acuerdo con la NTC 1248.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 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



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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Molta 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 Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

40

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 03

Página 1 de 4

Fecha:

07

02

2025



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

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

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

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

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

	producto y peso neto al momento de ser empacado.
--	--

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

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

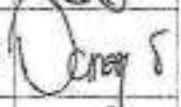
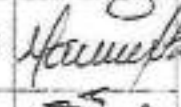
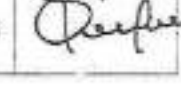
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que ésta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.
3	Ajuste al formato PA-FQ-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 "Fruter" a "Condimentos". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con

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

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

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	ARRACACHA
--------------------------	------------------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica											
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
	Requisitos Nutricionales	<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>71.5</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>11.1</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.9</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>26.3</td> </tr> </tbody> </table> <i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Arracacha Amarilla</i>		Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	71.5	Energía (Kcal)	11.1	Proteína (g)	0.9	Carbohidratos Totales (g)	26.3
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento											
Humedad (g)	71.5												
Energía (Kcal)	11.1												
Proteína (g)	0.9												
Carbohidratos Totales (g)	26.3												
Otras características del producto	El producto debe ser Arracacha, Calidad 1ª, tamaño grande (1). Grado de madurez: Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia. El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos. La arracacha debe estar sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca (urgente consistencia firme; no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.												

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

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

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE

En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

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

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquilador/ Comercializador**

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:**OCTUBRE DE 2021****CONTROL DE CAMBIOS**

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

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

43

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

PRODUCTO / NOMBRE	ARVEJA DESGRANADA
--------------------------	--------------------------

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

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

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

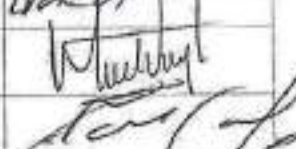
BM

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO de 2021
--------------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se indica que el producto debe ser de la Categoría I.
4	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Empaque. Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso 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 deberá entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. Se retiró el código SiC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". se incluye la Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA
--------------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000080 / SAP 200001720 / SAP 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																								
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><td>Característica</td><td colspan="4">Mínimo</td></tr><tr><td>Materia grasa, % m/m</td><td colspan="4">1,5</td></tr><tr><td>Proteína láctea, % m/m</td><td colspan="4">1,4</td></tr><tr><td colspan="5">NTC 5246 - Requisitos fisicoquímicos. Bebida láctea con Avena - Entera</td></tr></table>					Característica	Mínimo				Materia grasa, % m/m	1,5				Proteína láctea, % m/m	1,4				NTC 5246 - Requisitos fisicoquímicos. Bebida láctea con Avena - Entera				
	Característica	Mínimo																								
	Materia grasa, % m/m	1,5																								
	Proteína láctea, % m/m	1,4																								
NTC 5246 - Requisitos fisicoquímicos. Bebida láctea con Avena - Entera																										
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><td>REQUISITO</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Aerobios Mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>4x10⁴ ufc/ml</td><td>8x10⁴ ufc/ml</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>10 ufc/ml</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos. 1.7 Leche saborizada pasteurizada. Resolución 1407 de 2022.					REQUISITO	n	c	m	M	Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml	Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml	Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---	
REQUISITO	n	c	m	M																						
Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml																						
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml																						
Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución No. 2310 de 1986, Decreto 618 de 2006, NTC 5246, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, 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.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000080 Avena De Refrigerio (Personal) SAP 200001720 Avena En Bolsa SAP 200002352 Avena Natural Liq Tetrapack* 200 Ml
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000080 / SAP 200001720 El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto

		SAP 200002352 El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. Ningún empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado. Embalaje en Paquete por 6 o 12 unidades de producto
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, 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		Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		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. 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.
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	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 8245 Productos lácteos, Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 8426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

5

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos fisicoquímicos se ajusta por error de escritura el número de la NTC de la NTC 5426 a NTC 5246- Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena
En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiológicos. 1.7 Leche saborizada pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

PARAMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Recuento de ácidos mesófilos UFC / gr o cm ³	30 000	50 000
NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ³	20	10
NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ³	<3	—
Recuento de Mohr y Levadura UFC / gr o cm ³	200	500
Requisito <i>Staphylococcus saprophyticus</i> UFC / gr o cm ³	<100	—

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml
<i>Escherichia coli</i>	5	0	<1 ufc/ml	—

Requisitos Microbiológicos. 1.7 Leche saborizada pasteurizada
Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013 Resolución 1407 de 2022, Resolución 5108 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyen, modifiquen o adicionen.

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 sustituyen, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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 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	

44-45

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	BANANO
-------------------	--------

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

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

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

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

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
--	---

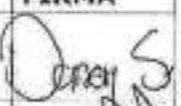
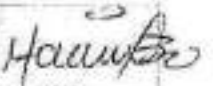
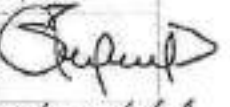
CONDICIONES DE TRANSPORTE	No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

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

3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i> <i>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</i> En especificaciones de empaque se retira requisito "El empaque debe cumplir con la NTC 792-2" debido a que estas condiciones son para la pila. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.								
4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", de adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".								
5	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada como "Por Kg de Producto" y se deja SAP 200001721 Por Unidad. Se incluye SAP 200002513 Por Kg. Se ajusta el texto en REQUISITOS ESPECÍFICOS en el ítem Otras Características del Producto "El grado de madurez debe ser grado 3, es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece criterio de calidad de Categoría: PRIMERA." Y se coloca "La madurez debe ser estado pintón; es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece clasificación por calidades; Grado de Calidad: Calidad PRIMERA." Se retira el siguiente Texto de CONDICIONES DE TRANSPORTE y se coloca en VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.								
6	Se corrige en ítem Presentación del Producto el SAP 200001746 Por Unidad pertenece a manzana roja, se cambia al SAP 200001721 Por Unidad que corresponde a banano.								
7	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002824 En requisitos físico químicos se agrega la siguiente tabla: <table border="1" data-bbox="352 1558 831 1650"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Variedad</th> <th colspan="2">Peso en gramos</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banano</td> <td>110 gr</td> <td>130gr</td> </tr> </tbody> </table> Requisito tomado de la NTC 1190:1976, tabla 1 clasificación de los plátanos En presentación de producto se agrega texto con el material así: <i>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</i> SAP 200002824 banano * kilo" La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional canje para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025	Variedad	Peso en gramos		Mínimo	Máximo	Banano	110 gr	130gr
Variedad	Peso en gramos								
	Mínimo	Máximo							
Banano	110 gr	130gr							

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

46
PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. 03	Página 1 de 4		
		FECHA:	07	02	

PRODUCTO / NOMBRE	CEBOLLA CABEZONA
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001541 / 200002338/200002833/200002834
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.

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>50.3</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>40</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>1.4</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>7.7</td></tr></table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	50.3	Energía (Kcal)	40	Proteína (g)	1.4	Carbohidratos Totales (g)	7.7	<i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Cebolla Cabezona</i>	
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento												
Humedad (g)	50.3													
Energía (Kcal)	40													
Proteína (g)	1.4													
Carbohidratos Totales (g)	7.7													
Otras características del producto	Categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm. Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser característicos de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa. Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.													

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1221, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001541 - Cebolla Cabezona por Kg SAP 200002338 - Cebolla Cabezona por Lb En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002833 cebolla cabezona * kilo
-------------------------------------	------------------------------	--

		SAP 200002834 cebolla roja * kilo
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empaçado en bolsa de polipropileno 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.
	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 empaçado.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD**

El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

**CONDICIONES DE
TRANSPORTE**

En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

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

**CERTIFICACIONES
Proveedor / Maquilador/
Comercializador**

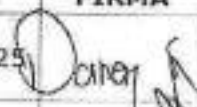
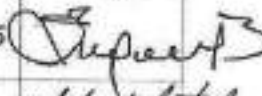
Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:
MAYO 2025.
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004

3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur y Fronteras.
4	Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En canastilla con un peso mínimo de un (1) Kilogramo" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto debe estar totalmente firme al tacto, no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira: "Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural No.00224 de 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10."
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i> <i>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</i> Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. 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.
6	Se retira de los Ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, 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 adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002338 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 actualiza formato PA-FO-75 versión 03 En ítem código se incluye materiales SAP 200002833/ 200002834. se elimina de OTRAS características del producto "Cebolla Cabezona Blanca", de dado que puede ser de la variedad cebolla de Allium cepa L, las cuales se distinguen principalmente por su color, forma, sabor y tamaño del bulbo según la NTC 1221 segunda actualización En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002833 cebolla cabezona * kilo SAP 200002834 cebolla roja * kilo". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García 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	

47

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

PRODUCTO / NOMBRE	CEBOLLA ROJA
-------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001448 / 200000161 / 200002324
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	La cebolla es una hortaliza que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas. Las cebollas rojas, a diferencia de las blancas, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Cebolla Cabezona Roja, categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71mm a 90mm. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. De color rojo las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La cebolla debe estar libre de raíces y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos y regular las condiciones de humedad y temperatura en el almacenamiento.

REQUISITOS NORMATIVOS	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, NTC 1221 y NTC 5422.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001448 / 200000161 - Cebolla Roja por Kg SAP 200002324 - Cebolla Roja por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso mínimo de veinte (20) Kilogramos cumpliendo la NTC 5422 y Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

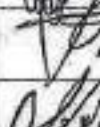
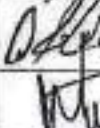
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días desde el momento de su entrega.
---	---

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se incluye en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Específicos – Item Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el Item Empaque y Rotulado – Item Empaque y en los Requisitos Específicos – Item Otras características del producto. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002324 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

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

48

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001447 / SAP 200002828
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Allium Fistulo Sum L.), Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible está compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Cebolla Larga, Tamaño Larga, Calidad 1ª. el tamaño largo debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1222, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001447 CEBOLLA LARGA * KILO SAP 200002828 CEBOLLA LARGA * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de

	producto y peso neto al momento de ser empacado.
--	--

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

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

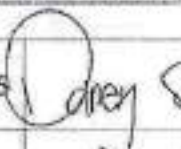
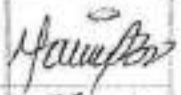
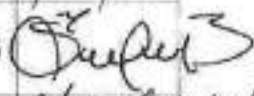
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras.

4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito específico: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazados. El producto en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se retira de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. Se retira de certificaciones la exigencia: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". De los requisitos normativos se retira especificaciones de tamaño y calidad y se pasa esta información a otras características del producto. Se retiran requisitos específicos para productos negociados para la Regional Sur o Fronteras. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retira de los Ingredientes la Cebolla Larga y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. 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 adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realice la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Licencia de Transporte de Alimentos".
7	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03. En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002828 CEBOLLA LARGA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En condiciones de transporte se incluye el texto "El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. Cambios realizados por MCRG May /2025.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García 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	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

49
PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 03

Página 1 de 4

Fecha:

07

02

2025



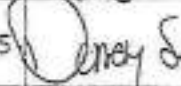
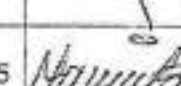
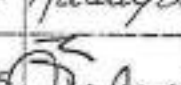
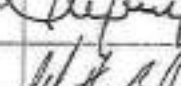
PRODUCTO / NOMBRE		CILANTRO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001451 / SAP 200001114 / SAP 200002829
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Coriandrum Sativum L, Variedad: De huerta. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las hojas deben tener aspecto fresco, libre de humedad, sin manchas, no debe presentar color amarillo en sus hojas, ni maltrato, ni ataque de hongos.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001451 CILANTRO* KILO SAP 200001114 CILANTRO* LB SAP 200002829 CILANTRO* KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 10 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
------------------------------------	-------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Actualización a Formato NTC GP 1000 y se completan condiciones generales y específicas con relación a los productos negociados para la Regional Sur o Fronteras.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. Se retira de la Descripción del Producto "Frutos sanos, maduros, limpio y desecados". Se retiran los requisitos fisicoquímicos toda vez que estos no corresponden al producto. Se retira del ítem Contenido "El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastilla". Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto" Se retira del ítem Empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado" a "El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fraver" a "verduras".

	En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i> <i>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</i> Se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	Se retira del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluye el código SAP 200001114 CILANTRO* LB de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto, y el código SAP 200002829 CILANTRO* KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional canbe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. Cambios realizados por MCRG May /2025.

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

PAGINA EN BLANCO

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

PRODUCTO / NOMBRE	CIMARRÓN
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000811 / 200001874 / 200002325
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Cilantro cimarrón, formalmente <i>Eryngium foetidum</i> , es una hierba tropical perenne y anual de la familia <i>Apiaceae</i> .

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, aroma fuerte, muy semejante a hojas de cilantro fresco; el sabor es semejante, pero aún más fuerte.

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	SAP 200000811 / 200001874 – Cimarrón por Kg SAP 200002325 – Cimarrón por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 10 Kg cumpliendo la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	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 cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
---	--

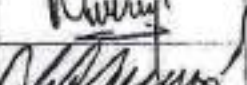
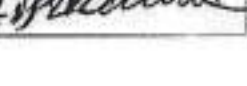
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"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

	aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presentan 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 / Maquillador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – Ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – Ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – Ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200002325 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct2021.

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	CURUBA
--------------------------	---------------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica											
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
	Requisitos Nutricionales	<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>90.1</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>8.5</td> </tr> </tbody> </table> Tabla De Composición Nutricional ICBF 2018 - Curuba		Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	90.1	Energía (Kcal)	38	Proteína (g)	0.6	Carbohidratos Totales (g)	8.5
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento											
Humedad (g)	90.1												
Energía (Kcal)	38												
Proteína (g)	0.6												
Carbohidratos Totales (g)	8.5												
Otras características del producto	Entera, sanas, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, consistente al tacto, fresca y limpia. Su tamaño debe ser mayor a 6.5 cm, su peso debe estar en el rango de 40 a 70 gramos. Curuba, variedad H B K bayley, Calidad Primera, Tamaño 2 (40 - 70g).												

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm, de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad. El producto debe tener un peso neto no mayor de 12 kilos, el embalaje debe cumplir con la norma técnica NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

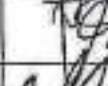
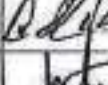
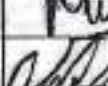
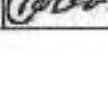
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta
----------------------------------	---

	de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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 / Maquillador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se incluye en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – Item Contenido la información allí registrada y queda como "No Aplica" Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se ajustan las certificaciones requeridas para el Proveedor / Maquillador/ Comercializador. Se retira el rotulado de color rojo en el ítem "Rotulado". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o 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".
3	Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se incluye código SAP 200001460 de acuerdo con lo indicado en listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología. Se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018) Cambio realizado por JPMR Oct/2021.

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

 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS EJÉRCITO ECUATORIANO PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO 				
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha: 26 03 2021		

PRODUCTO / NOMBRE	GUANABANA
-------------------	-----------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	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)	92,1
		Energía (Kcal)	33
		Proteína (g)	0,6
		Carbohidratos Totales (g)	6,8
	Otras características del producto	Está constituida principalmente por agua fructosa; su cascara es delgada y cuando está madura aún más, contiene semillas dentro de su pulpa.	

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

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

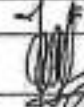
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.
---	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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 presentan defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
----------------------------------	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version inicial.
2	Se incluye en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – Item Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado – Item 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 adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP 200002339 de acuerdo con lo indicado en el listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN IBCF 2018), se ajustan requerimientos de empaque y embalaje y se retira de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año". Cambios realizados por JPMR Oct/2021

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

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03	

PRODUCTO / NOMBRE		GUASCAS
REQUISITOS GENERALES	Código	200001466
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	Es una Herbácea de color verde, hojas con peciolo ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas, con puntos negros o color café, tampoco flores.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Hojas verdes y frescas, libres de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y sin hojas amarillas o deshidratadas.
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 con un peso neto máximo de 20 Kg, la canastilla debe ser de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, 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 (05) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso

	acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
--	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, y se incluye código SAP. Al ítem Otras Características del Producto se adiciona la información contenida en el ítem Grado de Madurez de la ficha versión anterior. Se adicionan los Requisitos Normativos – “NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural”. Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación “Por Kg de producto”. Se reúnen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítem Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior. Se adicionan las Condiciones de Transporte “En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro”. Se ajustan los requerimientos en 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”. Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

54

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

/ NOMBRE		GUAYABA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001467 / SAP 200002327 / SAP 200001468/ SAP 200002846
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (<i>Psidium Guajaba</i> L.), Variedad: Trujillo, El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño mediano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Tamaño mediano, frescas y limpias, en estado de maduración óptimo para el consumo. (<i>Psidium Guajaba</i>). Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Cáscara verde amarillo claro, con pulpa rosada y peso promedio entre 100 a 160 gramos y un diámetro de más de 50mm. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la guayaba. Se admite 10% en peso, de diferencia de tamaño, o defectos por unidad de empaque. Se admite 20% en peso, de manchas o ataque de insectos por unidad de empaque. Se admite 10% en peso, de guayabas con heridas superficiales cicatrizadas por unidad de empaque.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1263 Calidad Primera y NTC 5422, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto. SAP 200001467 - Guayaba Kg SAP 200002327 - Guayaba Lb SAP 200001468 - Guayaba Agria En caso de requerirse compra local por contingencia y/o

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

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD**

El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

**CONDICIONES DE
TRANSPORTE**

En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

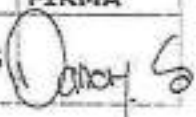
**CERTIFICACIONES
Proveedor / Maquilador/
Comercializador**

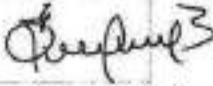
Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:
MAYO 2025
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2, GP: 1000:2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los

	productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira la condición de contenido: En canastilla y no debe exceder de 18 Kg. No se permite relleno, se ajusta a 15 Kg como peso máximo. En condiciones de calidad del producto se aclara de NTC 1263 Calidad Primera a categoría 1. Se adicionan condiciones de calidad de producto por unidad de empaque de acuerdo a la norma técnica en otras condiciones de producto.										
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sibo de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.										
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" se adiciona la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".										
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluyen Códigos SAP 200002327 / 200001468, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.										
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002846 De requisitos nutricionales se elimina tabla: <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>82,6</td></tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td><td>79</td></tr> <tr> <td>Proteína (g)</td><td>0,9</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>15,1</td></tr> </tbody> </table> Tabla de composición Nutricional ICBF 2018 - Guayaba la anterior teniendo en cuenta que por ser un alimento sin procesar contempla sus condiciones nutricionales completas y no es necesario la referencia citada. En presentación de producto se agrega el siguiente texto "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002846 Guayaba " kilo" La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	82,6	Energía (Kcal)	79	Proteína (g)	0,9	Carbohidratos Totales (g)	15,1
Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	82,6										
Energía (Kcal)	79										
Proteína (g)	0,9										
Carbohidratos Totales (g)	15,1										

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

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

55

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

PRODUCTO / NOMBRE		HABICHUELA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001470 / SAP 200001471 / SAP 200000340 / SAP 200002855
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Phaseolus Vulgaris L, Variedad: Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod o French horticultural. Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, debe quebrarse fácilmente sin rasgaduras. El fruto es una vaina unida por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada según la variedad.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las habichuelas no deben tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1253, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001470 - Habichuela por Kg SAP 200001471 - Habichuela pre cortada por Kg SAP 200000340 - Habichuela pre cortada por Kg <u>SAP 200002855 - HABICHUELA * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno, con un peso máximo de 15 Kg. en canastillas, cumpliendo la NTC 5422, NTC 6753 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del

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

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

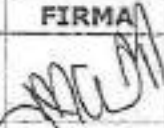
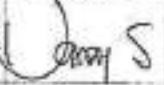
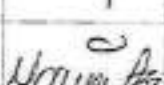
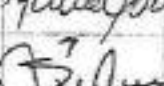
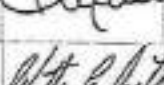
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se cambia contenido de 20 kilos a 15 kilos. Se retiran de Otras Características del Producto "Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro.". Se retiran los Requisitos Físicoquímicos ya que no corresponden al producto. Se ajusta Presentación del Producto y Empaque.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i>

	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". Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.										
5	Se retiran del ítem Ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".										
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200001471 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 actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos nutricionales de retiran los datos de la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Habichuela y se deja No Aplica <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de agua venturosa del alimento</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td><td>90</td></tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td><td>33</td></tr> <tr> <td>Proteína (g)</td><td>2.1</td></tr> <tr> <td>Carbohidrato Totales (g)</td><td>7.2</td></tr> </tbody> </table> En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluyen los códigos SAP 200000340 - Habichuela pre cortada por Kg de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto y SAP 200002855 - HABICHUELA * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. Cambios realizados por MCRG May /2025.	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de agua venturosa del alimento	Humedad (%)	90	Energía (Kcal)	33	Proteína (g)	2.1	Carbohidrato Totales (g)	7.2
Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100g de agua venturosa del alimento										
Humedad (%)	90										
Energía (Kcal)	33										
Proteína (g)	2.1										
Carbohidrato Totales (g)	7.2										

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

PAGINA EN BLANCO

56.

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

PRODUCTO / NOMBRE		LAUREL
REQUISITOS GENERALES	Código	200001477 / 200001115 / 200000399
	Clasificación	Tomillo y Laurel
	Descripción del Producto	Hojas Enteras, alternas, lanceoladas, coriáceas y brillantes de margen ondulado. Miden unos 3-9 cm de longitud y poseen corto peciolo. El haz es de color verde oscuro lustroso, mientras que el envés es más pálido.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Fisicoquímicos	Componentes		Valor
		Humedad (%) max.		15
		Cenizas (%) max		6
		Cenizas Insolubles (%) max		1
		Aceite esencial % Min.		1.6
	Resolución 42421 de 1991			
Requisitos Microbiológicos	No Aplica			
Requisitos Nutricionales	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		
		PROMEDIO	DESVIACION	
	Proteína (%)	4.2	--	
	Grasa (%)	1.2	--	
	Carbohidratos (%)	47.1	--	
	Calorías (kcal)	216	--	
Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Laurel.				
Otras características del producto	Las hojas deben tener un aspecto fresco sin residuos de tierra, sano no debe dar muestras marchitamiento, limpias y secas. Debe tener color verde uniforme. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.			
Contenido	SAP 200001477 El producto debe contener un peso neto de 1000 gr SAP 200001115 El producto debe contener un peso neto de 500 gr. SAP 200000399 El producto debe contener un peso neto de 1000 gr.			
Requisitos Normativos	Resolución Min. Salud 4241 de 1991, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o 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



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

		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 20 Kg. cumpliendo la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluyen códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona referencia requisito fisicoquímico y se incluyen requisitos nutricionales del producto basado en la Tabla nutricional de alimentos ICBF 2015.
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. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Presentación por Producto 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".

