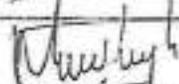
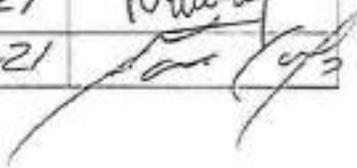


PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 3 de 3
		Fecha:	12	07
 <small>Fuerza Defensora</small>				

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



57

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>LECHUGA</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000413 / SAP 200001564 / SAP 200002830
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso. Lechuga de la Categoría I.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, libre de plagas, aspecto producto recién cosechado.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1064, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000413 LECHUGA BATAVIA *1 KG SAP 200001564 LECHUGA *1 KG <u>SAP 200002830 LECHUGA * KTLO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ir empacado en bolsa de polipropileno, de 5 Kilos cada una, la bolsa debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

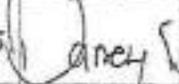
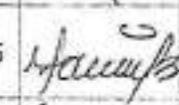
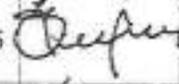
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador</b>	<p>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.</p>
---	---

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
<b>1</b>	Versión Inicial.
<b>2</b>	Ajuste a formato versión 3.
<b>3</b>	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 5 días
<b>4</b>	Ajuste al formato PA-FD-75 Versión DD, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad.
<b>5</b>	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 y se deja 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", en el ítem empaque se adicional la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
<b>6</b>	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". Ajuste al formato PA-FD-75 V01, Se actualiza Nombre del Producto de acuerdo a lo indicado en el Sistema SAP, Se incluye código SAP 200001564 (Lechuga) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.

7	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluye el código SAP 200002830 LECHUGA * 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.</p> <p>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.</p>
---	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	23/05/2025	
<b>Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas</b>	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	
<b>Aprobó</b>	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PAGINA EN BLANCO

5P

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>LIMÓN COMUN</b>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código
	Clasificación
	Descripción del Producto

52

	SAP 200001478 / SAP 200002328/ SAP 200002831
	Frutas
	Género: (Citrus), Variedad: Citrus Aurantifolia Swingle, Limón de la variedad especia para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente ácida.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Análisis Proximal</th> <th style="text-align: center;">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">85.7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">22</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0.8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">9.2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Limón</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	85.7	Energía (Kcal)	22	Proteína (g)	0.8	Carbohidratos Totales (g)	9.2
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	85.7											
Energía (Kcal)	22											
Proteína (g)	0.8											
Carbohidratos Totales (g)	9.2											
Otras características del producto	<p>Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raíz. Cada unidad de producto debe tener un peso mínimo de 60 g.</p> <p>El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme.</p>											

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

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto SAP 200001478 - Limón Común Kg SAP 200002328 - Limón Común Lb  <b>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o</b>
--------------------------------------	---------------------------	--

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

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

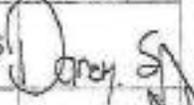
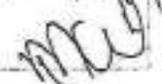
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

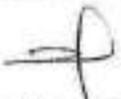
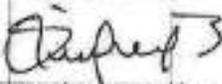
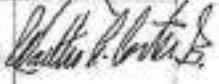
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

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

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

2	Se retira requisito de empaqué del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3, Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. De las condiciones de empaque se retira para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Frutas" En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados 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". La vida útil se extiende de tres días a cinco días. <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica 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".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002328 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002631 En presentación de producto se agrega texto con el material así: En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002631 limón* kg La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	

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

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>LIMÓN MANDARINA</b>
--------------------------	------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	20000751 / 200002344
	<b>Clasificación</b>	Frutas
	<b>Descripción del Producto</b>	Es un híbrido entre la mandarina Citrus reticulada y el limón Citrus x limón. Es un fruto de los citrus, con muy ácido sabor y cáscara y pulpa anaranjadas.

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

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

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	Por Kg de producto.
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica
	<b>Rotulado</b>	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.

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

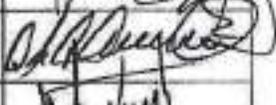
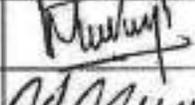
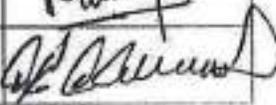
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE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

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

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002344 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

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

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto LULO DE CASTILLA deberá ser de acuerdo a la NTC 5093-Calidad EXTRA, Calibre 35, diámetro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g. Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos, el lulo debe estar maduro, sano, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el pedúnculo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto.
	Contenido	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 5093 y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural	

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, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote

*File*

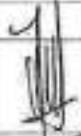
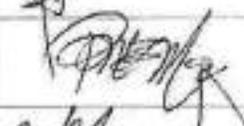
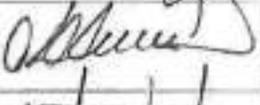
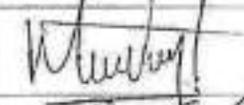
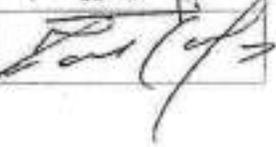
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

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

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se indica que el producto debe ser Calibre 35 . diámetro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g. De acuerdo a NTC 5093 del lulo de castilla. Se indican grados de maduración generales y para el producto de la Regional Sur.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordos 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. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá tener un grado de maduración COLOR 2. Fruto Verde Oscuro con lagunas tonalidades anaranjadas. Se adiciona en Otras características de producto: maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC5422.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se agrega código SAP.
6	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2074 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, 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 adiciona la NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". 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. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	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	

G1-62

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	MANDARINA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001743 / 200002516
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Mandarina: fruto proveniente de la especie <i>Citrus nobilis</i> Loureiro.

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

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la NTC 1330 Producto Categoría A en calidad EXTRA y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	--

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

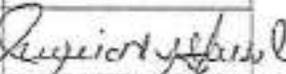
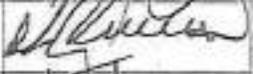
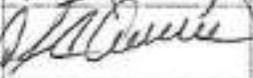
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe
---	--

*[Handwritten signature]*

	almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.</p>
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>SEPTIEMBRE 2022</b>

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
<b>1</b>	Version Inicial.
<b>2</b>	Se retira: Cumplimiento a la Resolución Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B: 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 al Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.
<b>3</b>	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Frutas". La descripción se cambia y se deja solo descripción en NTC 1330 Mandarina. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p> <p>Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo A: 66 mm o más de diámetro, se mantiene la calidad Extra.</p> <p>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>

3	<p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica.                  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 se deja como No Aplica- ítem Empaque, se adicional la Res. 224 / 2007 do Min. Agricultura y Desarrollo Rural                  Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".                  Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>
4	<p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.                  Se ajusta en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada como "Por Kg de Producto" y se coloca SAP 200001743 por Unidad. Se incluye código SAP 200002516 Por Kg.                  Se ajusta el texto en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Empaque y/o Embalaje "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural." Y se deja "En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural."                  Se retira el siguiente Texto de CONDICIONES DE TRANSPORTE y se coloca en VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega.</p>

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



63

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MANGO</b>
--------------------------	--------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser de un color amarillo verdoso en más del 50% de la fruta, su tamaño debe ser mediano y al palpar debe percibirse un ligero hundimiento de la cascara. El producto con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. La clasificación por tamaño requerida es J, según tamaño referido en la NTC 1266; lo cual corresponde a un peso promedio de 160 gramos a 199 gramos y en categoría EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de mangos.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con la NTC 1266 Producto Categoría J en calidad EXTRA y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001744 Unidad SAP 200001483 kg <u>En caso de requerirse compra local por contingencia v/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002852 kg
--------------------------------------	---------------------------	---

	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>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.</p>

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

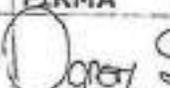
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<p>No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo,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

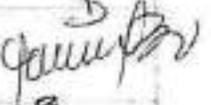
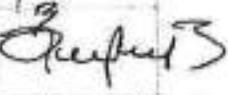
<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>	<p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>
---	--

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

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

2	<p>Se retira: Cumplimiento a la Resolución Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B; 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. Se ajusta el tamaño promedio de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos de categoría EXTRA, por un rango de peso promedio de 160 gramos en un rango de 160 a 199 gramos de categoría EXTRA.</p>
3	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>
4	<p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica 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 (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionen 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 "Licencia de Transporte de Alimentos".</p>
5	<p>Se actualiza el 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 coloca SAP 200001744 por Unidad /SAP 200001483 por kg Se ajusta el texto en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Empaque y/o Embalaje "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural." y se deja "En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural." Se retira el siguiente Texto de <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> y se coloca en <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega.</p>
6	<p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002852 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002852 kg La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025</p>

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

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

64

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MANZANA ROJA</b>
--------------------------	---------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No Aplica		
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica		
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No Aplica		
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	<b>Análisis Proximal</b>	<b>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</b>	
		Humedad (g)	82,7	
		Energía (kcal)	72	
	Proteína (g)	0,3		
	Carbohidratos Totales (g)	16,5		
	<i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Manzana común - cruda.</i>			
<b>Otras características del producto</b>	Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea. El grado de madurez debe ser del más del 50% de la fruta, categoría 1. Calibre 100: Diámetro ecuatorial mayor que 74mm, menor que 77mm.			

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

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001746 - por unidad SAP 200002517 - por Kg  <b><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u></b>  SAP 200002853 manzana * und
	Empaque y/o Embalaje	En caja cartón corrugado con un peso neto máximo de 20 kilos (40 lb) o en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg (30 lb). cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la norma técnica NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

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

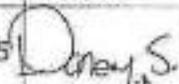
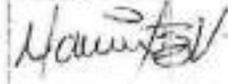
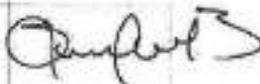
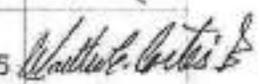
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

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

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

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO										
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad										
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.										
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.										
4	Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto.										
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "frutas", La descripción es realizada basado en NTC 3523, se cambia variedad de Domestica Roja a Gala, ya que se da mayormente en Colombia. Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa; Las otras características del producto se basan en información extraída NTC 1325, En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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 6 días. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.										
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 (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Libra (500gr) mínimo de producto." 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 ajusta en requisitos Nutricionales a los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para Manzana común - cruda. <table border="1" data-bbox="581 1528 1203 1787"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>82,7</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>16,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Manzana común - cruda Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado: en el ítem Presentación del Producto; retirando la presentación Por Libra (500gr) mínimo de producto y se Incluye Código actualizado SAP 200001746 - por unidad; se adiciona código SAP 200002517 - por Kg. En el ítem Empaque y/o Embalaje: se retira la frase "en peso bruto" para el embalaje de caja de cartón.</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	82,7	Energía (kcal)	72	Proteína (g)	0,3	Carbohidratos Totales (g)	16,5
Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	82,7										
Energía (kcal)	72										
Proteína (g)	0,3										
Carbohidratos Totales (g)	16,5										

	<p>Se ajusta en la vida útil del producto el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 6 días a 5 días. Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."</p>
8	<p>Se ajusta al formato PA-FD-75 Versión 03                  En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002853                  En presentación de producto se agrega texto con el material así:                  "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:                  SAP 200002853 manzana* und                  La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025</p>

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

65

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MARACUYA</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 20000449 / SAP 200001485/ SAP 200002845
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Passiflora Edulis), Variedad: Passiflora Edulis Sims var. flavicarpa, Baya redonda u ovoide, de variedad amarilla, piel delgada o rugosa encerada, con aspecto de cuero, pulpa abundante y más o menos acida.

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

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1267. Calidad Primera, Tamaño grande,
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 20000449 / SAP 200001485 Por Kg de producto.  <b><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u></b>  SAP 200002845 maracuyá*kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, con un peso máximo bruto de 20 Kg. Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 1276
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del

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

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

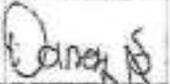
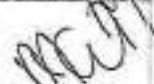
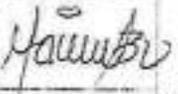
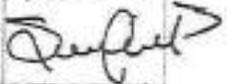
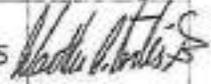
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

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

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

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

5	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica 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 (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y se cambia la NTC de referencia de 5141 a 1267. 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".
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 En presentación de producto se agrega los códigos SAP 200000449 / SAP 200001485 y el texto con el material así: <u>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002845 maracuyá*kg. La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

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

HOJA EN BLANCO

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MAZORCA</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000919 / SAP 2000001486 / SAP 200002840
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Mazorca de maíz amarillo gramínea, destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupada a lo largo de un eje, textura papirácea y termina en una especie de penacho en color amarillo oscuro formado por los estilos. La mazorca no debe estar cubierta por bacteas de color verde (no debe llevar hojas que la recubran).

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, libre de magulladuras y recubierto todo el eje de granos.

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

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000919 MAZORCA * UND SAP 2000001486 MAZORCA * KILO SAP 200002840 MAZORCA * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno de baja densidad con peso neto máximo de 3 Kilos. La bolsa debe tener orificios que permitan la transferencia de aire entre el entorno y el producto empacado. El empaque debe ser de primer uso, el producto debe cumplir con 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.

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

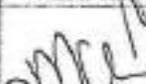
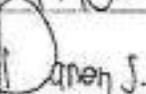
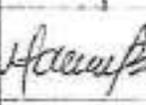
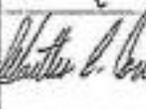
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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.
--	--

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3.
3	* Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.
4	Ajuste al formato PA-FD-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 "cereal" 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 amplió 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: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

5	<p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.                  Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural                  Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".                  Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>
6	<p>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 200000919 de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto y el código SAP 200002840 MAZORCA * 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. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	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	

PAGINA EN BLANCO

67

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MELÓN</b>
--------------------------	--------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200000468 / 200001487 / 200002851
	<b>Clasificación</b>	FRUVER
	<b>Descripción del Producto</b>	Género: (Cucumis Melo L), Variedad: Cantaloupe o Melón amarillo, Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica
	<b>Otras características del producto</b>	El grado de madurez debe tener un color: 2 (Fruto amarillo con visos verdes hacia el centro). Enteros con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados y maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, sin pedúnculo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal con ligeros defectos de retículo que cubre al fruto.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 832-1, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	<b>SAP 200000468 / 200001487</b> Por Kg de producto  <u><b>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</b></u>  <b>SAP 200002851</b> melón por kg
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	En canastilla con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce entre melones o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.

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

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

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

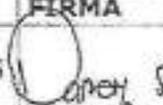
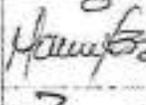
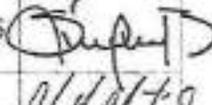
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

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

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

	<p>actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.</p>
6	<p>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 (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y se retira la NTC 792-2.                  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".</p>
7	<p>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 200002851                  En presentación de producto se agrega texto con el material así:                  "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:                  SAP 200002851 melón*kg"                  La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025</p>

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

HOJA EN BLANCO

6

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MORA</b>
--------------------------	-------------

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

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

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir la Norma Técnica NTC 4106, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	---

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

		numeral 4.1.3 de la norma técnica S422 Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

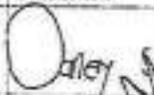
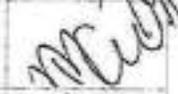
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

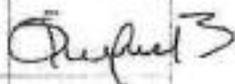
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.

3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito " Categoría I, Calibre B."
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso 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 organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira de las condiciones de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. En condiciones de empaque se retira: "se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso". Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica 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 (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002832 En presentación de producto se agrega SAP 2000001492 que ya contenía la FTP y adicional se agrega: <u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002832 mora*kg. La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

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

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
<b>Aprobó</b>	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

69-70

<b>PROCESO</b>		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b>	<b>TÍTULO</b>	Código: PA-FO-75			 <small>Ministerio de Defensa</small>
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 3		
	Fecha:	26	03	2021	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>NARANJA</b>
--------------------------	----------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	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							
	Otras características del producto	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">88,5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">41</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0,7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">9,8</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><i>Tabla de Composición Nutricional / CBF 2018 - Naranja, cruda</i></p>		Humedad (g)	88,5	Energía (Kcal)	41	Proteína (g)	0,7	Carbohidratos Totales (g)
Humedad (g)	88,5									
Energía (Kcal)	41									
Proteína (g)	0,7									
Carbohidratos Totales (g)	9,8									

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

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

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

*Handwritten signature*

	<p>seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.                  No debe almacenarse con diferentes sustancias.                  El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
--	---

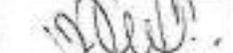
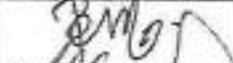
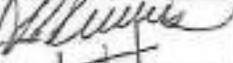
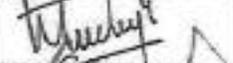
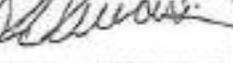
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo,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

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

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
<b>1</b>	Version Inicial.
<b>2</b>	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
<b>3</b>	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
<b>4</b>	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422. Se adiciona calibre del producto para determinar una condición de calidad en cuanto a tamaño del producto de acuerdo a la NTC 4086 del producto.
<b>5</b>	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, cambio de "Fraver" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Pifa. 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	<p>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 (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.                  Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".                  Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>
7	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200001555, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018), se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p>
8	<p>Se ajusta en requisitos del producto en el ítem Otras características del producto peso entre 225 a 165 gramos/unidad correspondiente a la NTC 4086 al tamaño del producto de acuerdo al calibre C y D.                  Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado; en el ítem Presentación del Producto, retirando la frase "Kg por producto" y se incluye Código actualizado SAP 200001748 – por unidad y SAP 200001555 – por Kg. En el ítem Rotulado, se incluye la frase "nombre del proveedor".                  Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."</p>

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



PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código: <b>PA-FO-75</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. <b>01</b>	Página <b>1</b> de <b>4</b>
		Fecha: <b>07 02 2025</b>	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAPA PASTUSA</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001575 / SAP 200002838
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Género: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa Grado A Tamaño Grande. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. La papa debe estar libre de verdeamiento.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 341, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001575 PAPA PASTUSA * KILO SAP 200002838 PAPA PASTUSA * KILO Este material es de uso <u>exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en: costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permitan realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422, NTC 6753, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--

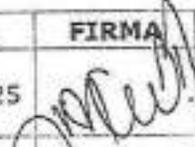
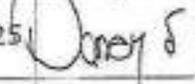
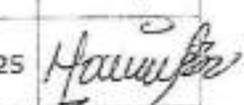
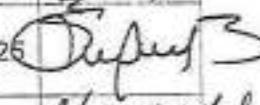
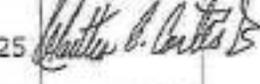
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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.
--	--

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se actualizó la descripción del producto por no corresponder. Se cambia dentro del ítem Empaque: polietileno por fibra de poliolefina. Se retira del ítem empaque: "El empaque usado debe cumplir la norma técnica NTC 341-2. El empaque debe ser de primer uso. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 341-2 y NTC 341-3" y se incluye la NTC 5422. Se retira del ítem certificaciones "Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural." por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades. Se especifica los usos apropiados de esta papa de acuerdo a la catalogación de FEDEPAPA.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". Se retira variedad de papa Andígena. 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. 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</i>

	<p>conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</p> <p>Para las certificaciones se solicita: ( ) Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>
4	<p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>
5	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En los ítems de requisitos normativos y empaque se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002838 PAPA PASTUSA * 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 SGOI.</p> <p>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.</p>

	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

72

		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		<b>Código: PA-FO-75</b>		<b>Versión No. 01</b>   <b>Página 1 de 4</b>	
		<b>Fecha:</b>		<b>07</b>	<b>02</b>
				<b>2025</b>	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAPA CRIOLLA</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200001500 / SAP 200002835
	<b>Clasificación</b>	Verdura
	<b>Descripción del Producto</b>	Tubérculo de Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos, es una papa pequeña (4-6 cm de diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica
	<b>Otras características del producto</b>	<p>Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, la coloración del fruto debe ser homogénea. El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavada).</p> <p>No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños, con la forma característica, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.</p>

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 341, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200001500 PAPA CRIOLLA * KILO SAP 200002835 PAPA CRIOLLA * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	<b>Rotulado</b>	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del

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

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

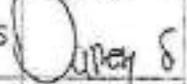
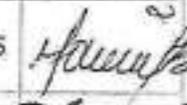
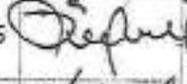
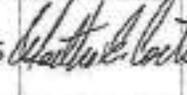
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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.
--	--

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>																
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>															
1	Versión Inicial															
2	<p>Ajuste al formato PA-FD-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". Se adiciona información en Requisitos nutricionales basados en los Datos de Tabla nutricional del ICBF, para papa criolla.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.2</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>75.4</td> <td>± 0.3</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>146</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:</p>		MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	2.2	--	Humedad (%)	75.4	± 0.3	Calorías (kcal)	146	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS															
	PROMEDIO	DESVIACION														
Proteína (%)	2.2	--														
Humedad (%)	75.4	± 0.3														
Calorías (kcal)	146	--														

	<p>"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. 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 seleccionada al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</p>														
3	<p>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 NTC 5422.                  Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque.                  Se 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".</p>														
4	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03                  En requisitos nutricionales se retiran los datos de la Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Papa Criolla, con cáscara, cruda y se deja No Aplica</p> <table border="1" data-bbox="332 787 657 934"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGÍA (KJ)</td> <td>22</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>12.2</td> <td>2.09</td> </tr> <tr> <td>GRASAS (G)</td> <td>0.6</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 200002835 PAPA CRIOLLA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.                  En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica".                  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.</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	ENERGÍA (KJ)	22	-	PROTEÍNAS (G)	12.2	2.09	GRASAS (G)	0.6	-
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACIÓN													
ENERGÍA (KJ)	22	-													
PROTEÍNAS (G)	12.2	2.09													
GRASAS (G)	0.6	-													

	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

**PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO**

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAPAYA</b>
--------------------------	---------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000534 /SAP 200001501 /SAP 200002331/ SAP 200002854
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Caricacea), Variedad: Carica papaya L, Tipo de maduración número 3. Verde claro con un 30% de color amarillo en dos vetas. Baya ovoide, de piel lisa y delgada, de diversos tonos en la madurez. Semilla: De color castaño oscuro, redondas, rugosas y cubiertas de una capa mucilaginosa, de 5 a 7 mm de diámetro. El tamaño requerido del producto es: Pequeño.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No aplica											
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica											
	Requisitos Microbiológicos	No aplica											
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Análisis Proximal</th> <th style="text-align: center;">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">83</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">47</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0.4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">9.9</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Papaya</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	83	Energía (Kcal)	47	Proteína (g)	0.4	Carbohidratos Totales (g)	9.9	
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento											
Humedad (g)	83												
Energía (Kcal)	47												
Proteína (g)	0.4												
Carbohidratos Totales (g)	9.9												
Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto. No se permiten papayas con magulladuras. El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1a.												

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

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

		<b>código:</b> SAP 200002854 papaya* Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

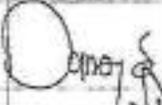
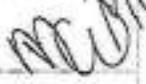
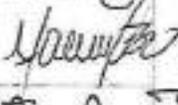
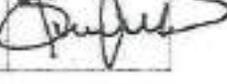
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

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

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

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

1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información, Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
5	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica 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 (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Requisitos Normativos la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Otras Características del Producto "El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1ª" Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002331 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.
7	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002854 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso de requerirse compra local por contingencia v/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002854 papaya*kg". 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	

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

24

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>PEPINO COHOMBRO</b>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001508 / SAP 200002836
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Baya bicarpelar, bilocular, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos redondeados, ovoides y alargados.
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento, alargado. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural	
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001508 PEPINO COHOMBRO * KILO SAP 200002836 PEPINO COHOMBRO * KILO. <u>Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empaquetado en canastillas, debe ser resistente al peso de 20 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422, NTC 6753 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de Diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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	

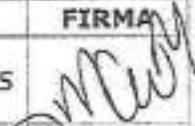
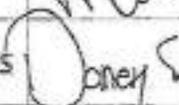
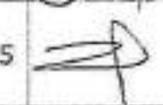
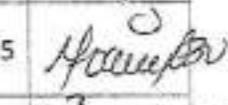
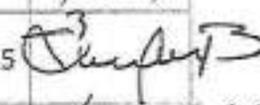
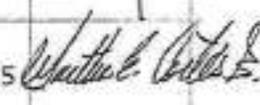
	<p>"TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
--	--

<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador</b></p>	<p>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.</p>
--	---

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adicionó código SAP 200001508. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
5	Se incluyo 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 de los Requisitos Normativos la NTC 5975, ya que no aplica para este producto sino para encurtidos. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira Código SAP 200000564. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021

7	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En requisitos normativos de retira el Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002836 PEPINO COHOMBRO * 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.</p> <p>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.</p>
---	--

	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

75-76

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PERA</b>
--------------------------	-------------

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

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Análisis Proximal</th> <th style="text-align: center;">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">86.3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (kcal)</td> <td style="text-align: center;">63</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0.3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">12.9</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Pera, cruda.</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	86.3	Energía (kcal)	63	Proteína (g)	0.3	Carbohidratos Totales (g)	12.9
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	86.3											
Energía (kcal)	63											
Proteína (g)	0.3											
Carbohidratos Totales (g)	12.9											
Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior. Cáscara consistente al tacto.											

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

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

*[Handwritten signature]*

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

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

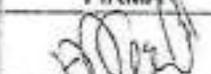
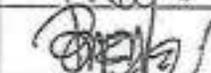
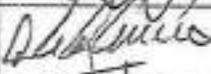
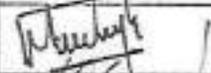
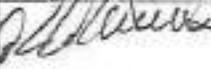
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo,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

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

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

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

5	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambio de "Fruter" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año</p>										
6	<p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>										
7	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01.</p> <p>Se incluye en requisitos Nutricionales los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para pera, cruda</p> <table border="1" data-bbox="592 724 1209 955"> <thead> <tr> <th data-bbox="592 724 868 808">Análisis Proximal</th> <th data-bbox="868 724 1209 808">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="592 808 868 850">Humedad (g)</td> <td data-bbox="868 808 1209 850">86.3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="592 850 868 892">Energía (kcal)</td> <td data-bbox="868 850 1209 892">63</td> </tr> <tr> <td data-bbox="592 892 868 934">Proteína (g)</td> <td data-bbox="868 892 1209 934">0.3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="592 934 868 955">Carbohidratos Totales (g)</td> <td data-bbox="868 934 1209 955">12.9</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado - ítem Presentación del Producto: retirando la presentación Por Kg de producto y se incluye Código actualizado SAP 200001759 – por unidad y SAP 200002519 – por Kg. En el ítem Rotulado: se incluye la frase "nombre del proveedor".</p> <p>Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o detenero."</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	86.3	Energía (kcal)	63	Proteína (g)	0.3	Carbohidratos Totales (g)	12.9
Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	86.3										
Energía (kcal)	63										
Proteína (g)	0.3										
Carbohidratos Totales (g)	12.9										

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



27

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
	TITULO	Código: <b>PA-FO-75</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. <b>03</b>	Página <b>1</b> de <b>4</b>
		Fecha: <b>07</b>	<b>02</b>

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PIMENTON</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000583 / SAP 200000584 / SAP 200001511 / SAP 200002847 / SAP 200002848
	Clasificación	27 Verdura
	Descripción del Producto	Pimentón procedente de Capsicum Annum L., de Variedad: Pimentón cuadrado (obtus), es una planta herbácea, perenne, con ciclo de cultivo anual (de 3 a 4 meses de duración), perteneciente a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya que cambia de color conforme avanza su estado de madurez, es uniforme y de carne gruesa.

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

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con la NTC 3634, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000583 PIMENTON ROJO *1 KG SAP 200000584 PIMENTON VERDE *1 KG SAP 200001511 Por Kg de producto. Puede ser Pimentón Rojo o Pimentón Verde <u>SAP 200002847 PIMENTON ROJO * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u> <u>SAP 200002848 PIMENTON VERDE * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con</u>
--------------------------------------	---------------------------	---

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

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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.
--	--

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

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

3	Ajuste a formato versión 3. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se incluye Clasificación. Se incluyen los Requisitos nutricionales. Se ajustaron otras características. Se retira del ítem empaque: "Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y se incluye "NTC 5422". Se retira del ítem certificaciones "Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural" por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código 200001511. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "fruver" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
5	Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 3634. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SAP 200000583 y se actualiza nombre del producto. Se ajusta en otras características del producto el grado de madurez que define si el producto se requiere rojo o verde, así: "el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser - rojo-vino tinto, sin madurar el pimentón debe ser de color verde." En línea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Pimentón Verde y el pimentón rojo dentro de la presentación del producto. <i>Cambios realizados por JPMR Abr - 2021.</i>
7	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluyó NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluyen los códigos SAP 200000583 PIMENTON ROJO *1 KG / SAP 200000584 PIMENTON VERDE *1 KG de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto y SAP 200002847 PIMENTON ROJO * KILO Y SAP 200002848 PIMENTON VERDE * KIL. Estos materiales son de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. 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. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i>

	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	

<b>Aprobó</b>	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		
	TITULO	CÓDIGO: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. 03	Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE	PIÑA
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001514 /SAP 200002330 /SAP 200002345/ SAP 200002850
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Ananas comosus L. Meer), Variedad: Cayena Lisa, Las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4 Kg. CALIBRE 5 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo. Cáscara lisa y pulpa blanco - amarillenta.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos 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>80.5</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>95</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>12.4</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Piña</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	80.5	Energía (Kcal)	95	Proteína (g)	0.6	Carbohidratos Totales (g)	12.4
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	80.5											
Energía (Kcal)	95											
Proteína (g)	0.6											
Carbohidratos Totales (g)	12.4											
Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo pos cosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherido a la fruta, libre de quemaduras por el sol.											

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 729, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	--

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

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

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

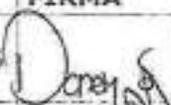
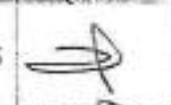
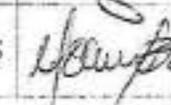
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

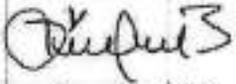
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

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

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

1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambio de "Fruter" a "Frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422, y se generaliza la NTC 729. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluyen Códigos SAP 200002330 / 200002345 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002850 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002850 Piña* kg." La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

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

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
<b>Aprobó</b>	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

29-80

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PLÁTANO</b>
--------------------------	----------------

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

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

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

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

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

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

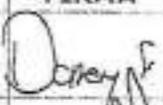
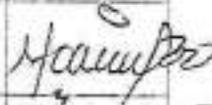
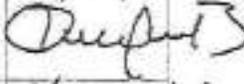
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

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

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

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

<b>1</b>	<p>Versión Inicial. Se unifican las FTP Plátano maduro y Plátano Verde en la presente FTP, se incluye códigos SAP 200001516 PLATANO Y 200002353 PLATANO AMARILLO x Kg.                  Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.</p>
<b>2</b>	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FD-75 Versión 03                  En ítem código se incluye materiales SAP 200002826/ 200002827                  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 200002826 plátano verde * kilo                  SAP 200002827 plátano maduro * kilo"                  La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional canbe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 23/05/2025</p>

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

HOJA EN BLANCO

81

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PULPA FRUTA CONGELADA</b>
--------------------------	------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001522 / 200001522 / 200001523 / 200001524 / 200001525 / 200001526 / 200001527 / 200001528 / 200001529 / 200001530 / 200001531 / 200001532 / 200001533 / 200001560 / 200001567 / 200002612 <span style="float: right;">81</span>
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados:			
		<b>Parámetro</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>	
		Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40		
		Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %	60		
	Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40		
	pH a 20°C		4		
		Parámetros establecidos en la Res. 003929/2013, pulpa azucarada			
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:			
		<b>REQUISITO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>M</b>
		Mohos y levaduras	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g o ml
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g o ml
		Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g o ml
		Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.			
	Requisitos Nutricionales	No Aplica			
	Otras características del producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros.			

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	<p>El producto debe cumplir con la Res. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y NTC 5468, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p>	
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>SAP 200002612 Bolsa por 1000 gr (1 Kg)                  SAP 200001521 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mora                  SAP 200001522 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Fresa                  SAP 200001523 Pulpa Fruta Congelada Sabor Guanábana                  SAP 200001524 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Guayaba                  SAP 200001525 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Limón                  SAP 200001526 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Lulo                  SAP 200001527 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mandarina                  SAP 200001528 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mango                  SAP 200001529 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Maracuyá                  SAP 200001530 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Pina                  SAP 200001531 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Tamarindo                  SAP 200001532 Pulpa Fruta Congelada Sabor Tomate Arbol                  SAP 200001533 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Uva                  SAP 200001560 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Naranja                  SAP 200001567 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Durazno</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.                  La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición</p>
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	<p>El producto debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.</p>	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, permiso o notificación sanitaria vigente</li> <li>• Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA con concepto favorable o favorable con condiciones.</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.</li> </ul>	

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>MARZO DE 2025</b>
-----------------------------	----------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

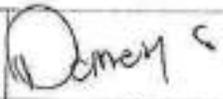
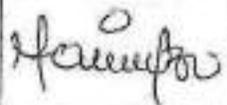
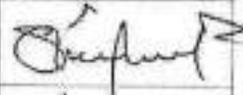
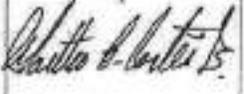
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
---------	--

1	Versión Inicial
---	-----------------

2	<p>Actualización información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retiran códigos SIC 36059, 33149 y 33923.</p> <p>Se incluye en los Requisitos Físicoquímicos y Microbiológicos la normatividad bajo la cual se establecen los dichos parámetros.</p> <p>Se retira de la Presentación del Producto los códigos SIC 36059, 33149 bolsa por 4000 gramos y 33923 garrafa por 4000 mililitros, se deja solamente "Bolsa por 1000 gr (1 Kg)" Y se adicionan códigos SAP por sabor de producto.</p> <p>Se incluyen dentro de los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Min. De Salud y Protección Social y NTC 5468.</p> <p>Se ajusta el ítem empaque y se retiran los códigos SIC y las presentaciones correspondientes a estos códigos.</p> <p>Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.</p> <p><i>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</i></p>
---	---

3	<p>Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En código se incluye el material 200002612</p> <p>- En requisitos microbiológicos se actualizan de acuerdo resolución 1407/2022 así:</p> <table border="1"> <tr> <th colspan="5">ANTES</th> <th colspan="5">DESPUES</th> </tr> <tr> <td colspan="5"><i>Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013</i></td> <td colspan="5">Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.</td> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>500</td> <td>800</td> <td>1</td> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>3</sup> ufc/g o ml</td> <td>3x10<sup>3</sup> ufc/g o ml</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;10 ufc/g o ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g o ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>En requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>En presentación del producto se incluye el material 200002612 para la descripción ya contemplada por la ficha Bolsa por 1000 gr (1 Kg), material existente en el listado de materiales entregado por oficina TIC y utilizado por las regionales.</p> <p>En condiciones de transporte se retira el texto: El personal debe contar con la dotación completa y se cambia por el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>En certificaciones se retira el texto: con fecha de expedición no superior a un año, toda vez que los conceptos sanitarios son emitidos por la autoridad sanitaria de acuerdo al enfoque de riesgo. Se incluye: Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". <i>Cambios realizados por MCRG / Mar-2025.</i></p>	ANTES					DESPUES					<i>Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013</i>					Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.					Parámetro	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	500	800	1	Mohos y levaduras	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g o ml	3x10 <sup>3</sup> ufc/g o ml	Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g o ml	---	Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g o ml	---	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0					
ANTES					DESPUES																																																																		
<i>Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013</i>					Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.																																																																		
Parámetro	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M																																																														
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	500	800	1	Mohos y levaduras	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g o ml	3x10 <sup>3</sup> ufc/g o ml																																																														
Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g o ml	---																																																														
Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g o ml	---																																																														
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0																																																																			

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

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

82

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>REMOLACHA</b>
--------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200001539 / SAP 200002326 / SAP 200002839
	<b>Clasificación</b>	Verduras
	<b>Descripción del Producto</b>	Género: (Beta), variedad: de huerta, Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero delgados. Debe ser más del 50% de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica
	<b>Otras características del producto</b>	Clasificación de calidad 1ª. Entera y bien formada; dura, limpia, exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Libre de protuberancias o sobrecrecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarias ni pudriciones blandas, la coloración del fruto debe ser homogénea.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1224, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200001539 - Remolacha por Kg SAP 200002326 - Remolacha por Lb SAP 200002839 - Remolacha por Kg. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización, NTC 6753 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	<b>Rotulado</b>	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

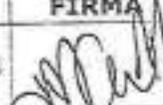
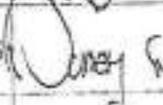
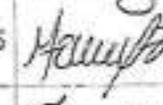
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>	<p>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.</p>
---	---

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

<p><b>CONTROL DE CAMBIOS</b></p>	
<p><b>VERSIÓN</b></p>	<p><b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b></p>
<p>1</p>	<p>Versión inicial.</p>
<p>2</p>	<p>Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación; se ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria. Se establece condiciones de calidad y se adiciona los requisitos de defectos máximos exigido del producto.</p>
<p>3</p>	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP. 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. 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</i></p>

	<p>cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</p>										
4	<p>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. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>										
5	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002326 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p>										
6	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos nutricionales se retiran los datos de la <i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Remolacha, sin cáscara, cruda y se deja No Aplica.</i></p> <table border="1" data-bbox="332 745 820 945"> <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>87,2</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>1,4</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>10,3</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 200002839 - Remolacha por Kg, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En rotulo se retira el texto "de color rojo". En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica". 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.</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	87,2	Energía (Kcal)	53	Proteína (g)	1,4	Carbohidratos Totales (g)	10,3
Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	87,2										
Energía (Kcal)	53										
Proteína (g)	1,4										
Carbohidratos Totales (g)	10,3										

	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 Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

# MAQUINA EN BLANCO

83

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>REPOLLO</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000650 / SAP 200001540 / SAP 200002841
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial. Yema o cabeza más o menos redonda que forman algunas plantas, como la lombarda y ciertas especies de lechugas, apiñándose o apretándose sus hojas unas contra otras

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	<p>Se determina por el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm, el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso característico del producto, en cuanto a su peso debe ser mayor a los 801 gramos. El tallo debe estar cortado a una longitud máxima de 20 mm.</p> <p>Debe estar fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y materiales extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición o heridas, debe tener un desarrollo y la manipulación normales.</p> <p>El producto debe tener un peso de 801 gramos a 2000 gramos o Tamaño MEDIANO y de calidad primera.</p>

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1225 y NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000650 REPOLLO MORADO * KG SAP 200001540 REPOLLO * KG puede ser Repollo verde o Repollo Morado SAP 200002841 REPOLLO * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
--------------------------------------	---------------------------	--

	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, se requiere un peso neto máximo de 25 Kg de producto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--

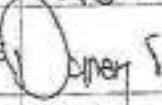
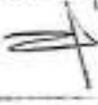
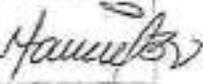
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

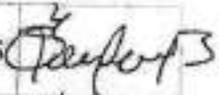
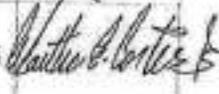
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.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

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras. Se indica que de acuerdo a la NTC 1225 el producto debe pesar más de 2000 g.

4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito específico: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso 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 en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se ajusta el tamaño de grande a mediano y se ajusta el gramaje de 2000 g a un rango entre 800 a 2000 gramos.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código SAP 200001540, Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "hortaliza" a "verdura". El contenido y presentación del producto cambia de 30 kg a 25 Kg, por disposición de SST. En otras condiciones del producto se completa basado en la NTC 1225. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. 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 (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". 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 retira código SAP 200000649. Se ajusta en otras características del producto el color, así: "el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojo o morado intenso característico del producto". En línea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Repollo verde o Morado, en la presentación del producto. Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.
8	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 incluye el código SAP 200000650 de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto y el código 200002841 REPOLLO * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. Cambios realizados por MCRG May /2025.

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

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
<b>Aprobó</b>	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

84

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>SANDÍA / PATILLA</b>
--------------------------	-------------------------

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

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

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

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

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

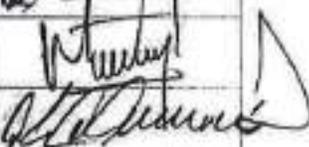
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE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

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

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

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se agrega en el nombre la denominación "sandia", ya que así es llamada en varias regiones del país. Se cambia descripción basado en NTC 1271, se incluyen requisitos nutricionales basados en información tomada de la Tabla nutricional de ICBF 2015 para patilla.
3	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y ítem Contenido. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
4	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se incluye código SAP 200001505 (Patilla) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018. Cambios realizados por JPMM Ago/2021.
5	Se incluyen Códigos SAP 200002214 / 200002333, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMM Oct/2021.

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

93

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>TOMATE DE ARBOL</b>
--------------------------	------------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																	
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																	
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica																	
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Análisis Proximal</th> <th colspan="2">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> <tr> <th>Tomate de Arbol Rojo</th> <th>Tomate de Arbol Morado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>86.7</td> <td>84.9</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>95</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>2.0</td> <td>1.7</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>10.2</td> <td>12.5</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Tomate de Árbol</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento		Tomate de Arbol Rojo	Tomate de Arbol Morado	Humedad (g)	86.7	84.9	Energía (Kcal)	95	58	Proteína (g)	2.0	1.7	Carbohidratos Totales (g)	10.2	12.5
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento																	
Tomate de Arbol Rojo		Tomate de Arbol Morado																	
Humedad (g)	86.7	84.9																	
Energía (Kcal)	95	58																	
Proteína (g)	2.0	1.7																	
Carbohidratos Totales (g)	10.2	12.5																	
Otras características del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. El grado de madurez debe ser en más del 70 % de la fruta, su color rojo con visos anaranjados Color: 4 (NTC 4105), El producto debe tener un Calibre B, de peso promedio de 118 gramos y un diámetro ecuatorial de 55 a 60 mm.																		

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

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001547 - Tomate de Árbol por Kg SAP 200002334 - Tomate de Árbol por Lb  <b><u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u></b>
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002843 tomate de árbol * kg El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

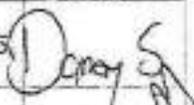
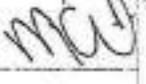
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

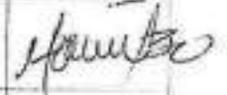
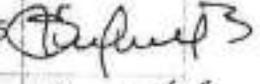
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
<b>1</b>	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 acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. De las condiciones de empaque se retira: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422.
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 adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
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 y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". 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 ajusta nombre del producto como aparece en el sistema, se Incluye Código SAP 200002334 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. 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 200002843. En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002843 tomate de árbol * kg". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

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

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

86

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>TOMATE CHONTO</b>
--------------------------	----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001546 / SAP 200002837
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas y/o externa producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de putrefacción. El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1103, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001546 TOMATE CHONTO * KILO SAP 200002837 TOMATE CHONTO * KILO <u>Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg, el empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, NTC 5422, NTC 6753 y NTC1103-2.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

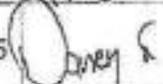
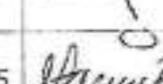
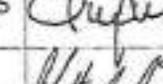
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>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.</p>
--	---

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
<b>1</b>	Versión Inicial
<b>2</b>	Ajuste a formato versión 3.
<b>3</b>	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días.
<b>4</b>	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se cambia clasificación de fruter a Verdura. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
<b>5</b>	Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422 y NTC1103. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la NTC 5422 y NTC 1103-2 Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada, pasándola al ítem Otras Características del Producto y dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 200000709 <i>Cambios realizados por JPMR Abr - 2021.</i>
7	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 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 200002637 TOMATE CHONTO * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. 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. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i>

	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 Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PAGINA EN BLANCO

87

PROCESO				<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO		Código: PA-FO-75				
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Versión No. 01	Página 1 de 4			
			Fecha:	07	02		2025

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>YUCA</b>
--------------------------	-------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001550 / SAP 200002844
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptara ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es carrasposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor máximo de 1 milímetro, seguida de una estructura sólida sin señales de la presencia del cordón fibroso central.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Debe estar fresca, libres de raíces secundarias, flores, heridas y cortaduras, libre de insectos o daños causados por estos, no debe presentar indicios de pudrición, heridas o cortes. Libre de daños mecánicos, sin bifurcaciones, nódulos, mancha, pasada o torcidas.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1255, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001550 YUCA * KILO SAP 200002844 YUCA * KILO <u>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: costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permitan realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos o, en canastilla con un peso neto máximo de 25 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422, NTC 6753, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--

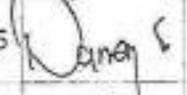
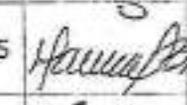
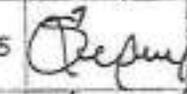
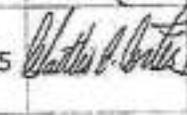
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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.
--	--

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	<p>*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.</p> <p>* Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días</p> <p>*Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor</p>
4	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código SAP 200001550, En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. El contenido se cambia de 50 Kg máximo a 25 Kg Máximo.</p> <p>Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año</p>
5	<p>Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p>

	Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira código SAP 200000738. <i>Cambios realizados por JPMR Abr - 2021</i>
7	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos normativos se corrige de la NTC 1225 repollo a NTC 1255 yuca, correspondiente al alimento objeto de la FTP. 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 200002844 YUCA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. 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. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez 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

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



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>ZANAHORIA</b>
--------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001552 / SAP 200002849
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raíz de forma cilíndrica a cónica, lisa, al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una al centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Raíz gruesa y alargada, apariencia cónica, tiene piel (cáscara) de color naranja, textura dura y sólida; sabor ligeramente dulce. Deben estar enteras, sanas, limpias, exentas de un grado anormal de humedad exterior, sin olores y sabores extraños. Sin bifurcaciones, ni raíces secundarias, no deben tener consistencia leñosa. No deben germinar

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1226 Categoría Extra, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001552 - ZANAHORIA * KILO SAP 200002849 - ZANAHORIA * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

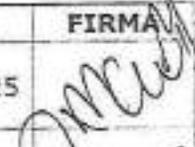
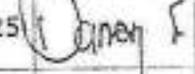
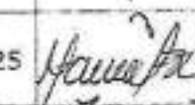
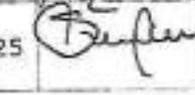
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>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.</p>
--	---

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO														
1	Versión Inicial.														
2	Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: Se ajusta a formato versión 3, se retira: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de Inyimo (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de Inyimo (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación; se ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.														
3	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, se adiciona información en clasificación "Verduras". Se retiran requisitos fisicoquímicos y se adicionan requisitos nutricionales así:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PRÓMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>17</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de C.</td> <td>48.5</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>37</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Otras características del producto se actualizan información basado en Norma técnica 1226. 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</i></p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PRÓMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	17	—	Hidratos de C.	48.5	—	Carbohidratos	37	—
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PRÓMEDIO	DESVIACIÓN													
Proteína (%)	17	—													
Hidratos de C.	48.5	—													
Carbohidratos	37	—													

	<p>todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.                  Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".                  En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de cinco a 6 días.                  Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>														
4	<p>Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.                  Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque.                  Se 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".</p>														
5	<p>Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03                  En requisitos nutricionales se retiran los datos de la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Zanahoria, cruda y se deja No Aplica.</p> <table border="1" data-bbox="324 829 738 976"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>0.7</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>88.9</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>37</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 200002849 - ZANAHORIA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.                  En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica" y El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.                  En rotulo se retira el texto "de color rojo".                  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.</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	0.7	--	Humedad (%)	88.9	--	Calorías (kcal)	37	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	0.7	--													
Humedad (%)	88.9	--													
Calorías (kcal)	37	--													

	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	

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

90

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>			 <p>Ministerio de Defensa</p>
		<p>Versión No. 00</p>		<p>Página 1 de 2</p>	
		<p>Fecha:</p>	<p>12</p>	<p>07</p>	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>EMPANADA DE CARNE</b>
--------------------------	--------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001777 / 90
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	El producto en forma de media luna que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de masa de maíz, rellena con papa y carne de res que posteriormente es sometido a proceso de fritura.

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

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

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

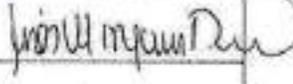
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES — Le damos la bienvenida a Puerto Rico —</p>	<p>TITULO</p> <p><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	Código: PA-FO-75			 <p>Comando en Jefe de la Defensa</p>
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	

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

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

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

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

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

92-93

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>JAMÓN</b>
--------------------------	--------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.																				
	Requisitos Físicoquímicos	<p>Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Estándar:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Parámetro</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Valor</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">% min</th> <th style="text-align: center;">% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).</p>	Parámetro	Valor		% min	% máx	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		10	Humedad, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		7	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6
	Parámetro	Valor																				
% min		% máx																				
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10																					
Grasa, en fracción de masa		10																				
Humedad, en fracción de masa		90																				
Almidón, en fracción de masa		7																				
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p style="text-align: center;">Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100.000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	n	m	M	C	Recuento aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1											
Requisito	n	m	M	C																		
Recuento aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1																		

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

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

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

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

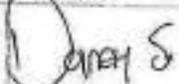
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
- Registro sanitario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

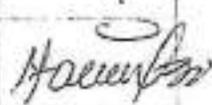
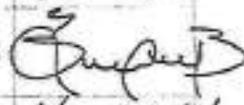
	y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
--	---

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

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

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

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

HQIA EN BLANCO

94

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		Requisitos		Parámetros	
				Minimo	Maximo
		Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C ("Brix") *		10	
pH a 20 °C			4.0		
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %		0.2			
*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar Tabla 14 Requisitos físicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
	REQUISITO	n	c	m	M
	Aerobios mesófilos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	3x10 <sup>2</sup> ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	2x10 <sup>2</sup> ufc/g	
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	
Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022					
Requisitos Nutricionales	No aplica				
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.				

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

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

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

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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.</li> <li>• Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente, Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.</li> </ul>
--	---

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando información de Resolución 7962 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta

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

Resolución	de	1991
7992	de	1991
Párametro	Mínimo	Máximo
°Brix	10	—
pH a 20°C	—	4
Acidez como Acido Cítrico	0,1	—

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

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

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

Resolución 7992 de 1991

Requisito	n	m	M	s
Requisito microbiológico modificación	3	1000	1000	1
M27 - Coliformos Totales/cm <sup>3</sup>	3	7	25	1
M29 - Coliformos fecales/cm <sup>3</sup>	1	41	0	0
M40 - Esporas Clostridium botulinum/cm <sup>3</sup>	0	407	0	0
Requisito Hongos y levaduras/cm <sup>3</sup>	0	100	100	1

Resolución 1407 de 2022

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

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

En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 610 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adiciones. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó 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	

JUGO EN BOLSA

95-96

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>KUMIS</b>
--------------------------	--------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo ( <i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i> ) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.				
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		<b>Requisitos</b>			<b>Min.</b>	<b>Máx.</b>
		Materia Grasa, % m/m			2,5	---
Sólidos lácteos no grasos, % m/m				7,0	---	
Acidez expresada como ácido láctico, % m/m				0,60	1,20	
Fosfatasa			Negativa			
<i>Requisitos Físicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1985, Artículo 16</i>						
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:					
	<b>REQUISITO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	
	Moños y Levaduras	5	2	2x10 <sup>2</sup> ufc/g o ml	5x10 <sup>2</sup> ufc/g o ml	
	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 <sup>2</sup> ufc/g	
	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-	
<i>Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022</i>						
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica					
<b>Otras características del producto</b>	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.					

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

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000396 Bolsa x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en bolsa de grado alimenticio para las presentaciones en bolsa. Para las presentaciones en vaso debe ser envase plástico y cierre con foil de aluminio, para la presentación en botella de 1000 gr en envase plástico con tapa rosca. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.</li> <li>• Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.</li> </ul>
--	--

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>				
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO			
1	Versión inicial.			
2	Ajuste al formato PA-FD-75 Versión 00, se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 ml, se incluye presentación del producto por bolsa y botella de 1000 ml.			
3	Se actualiza a versión PA-FD-75 V2 En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada, Resolución 1407 de 2022			
	REQUISITO	n	c	m
	Mohos y Levaduras	5	2	2x10 <sup>4</sup> ufb/g o ml
				5x10 <sup>3</sup> ufb/g o ml

	<b>n</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>o</b>	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 <sup>6</sup> ufc/g
NTMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
NTMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022				
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1					

En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICBF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021.  
 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adiciones.  
 En presentación del producto se actualizan las presentaciones d ellos materiales de acuerdo a la descripción del material y se incluye material SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml creado para comedores y confirmado por TIC  
 En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adiciones.  
 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	María Catalina Rodríguez González	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 García 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 Montañez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	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	

... en blanco.

97

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

PRODUCTO / NOMBRE	92 LECHE ENTERA LIQUIDA UHT
-------------------	-----------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 / SAP 200002159
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)																																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Min.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Total %m/m</td> <td>11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Desengrasado %m/m</td> <td>8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Densidad 15 / 15 °C g/ml</td> <td>1.0295</td> <td>1.0330</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido Láctico % m/v</td> <td>0.13</td> <td>0.17</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °C</td> <td>(-0.540)</td> <td>(-0.510)</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °H</td> <td>(-0.560)</td> <td>(-0.530)</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Min.	Máx.	Grasa %m/v	3.0		Extracto Seco Total %m/m	11.20		Extracto Seco Desengrasado %m/m	8.20		Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		Densidad 15 / 15 °C g/ml	1.0295	1.0330	Acidez expresada como ácido Láctico % m/v	0.13	0.17	Índice Crioscópico °C	(-0.540)	(-0.510)	Índice Crioscópico °H	(-0.560)	(-0.530)
		Parámetro	Min.	Máx.																															
Grasa %m/v		3.0																																	
Extracto Seco Total %m/m		11.20																																	
Extracto Seco Desengrasado %m/m		8.20																																	
Peroxidasa		Negativo																																	
Fosfatasa		Negativo																																	
Densidad 15 / 15 °C g/ml	1.0295	1.0330																																	
Acidez expresada como ácido Láctico % m/v	0.13	0.17																																	
Índice Crioscópico °C	(-0.540)	(-0.510)																																	
Índice Crioscópico °H	(-0.560)	(-0.530)																																	
Características físicoquímicas - Leche Entera Líquida UHT tabla 2, Decreto 616 de 2006																																			
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>100.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	n	m	M	C	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	100.000	1	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	
	Requisito	n	m	M	C																														
	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	100.000	1																														
	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0																														
	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0																														
Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																															
Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																															
*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.																																			
Características microbiológicas - Leche Ultrapasteurizada tabla 8, Decreto 616 de 2006																																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		

	Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente <200 cm <sup>3</sup> m <sup>2</sup> /d/atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm
--	------------------------------------	--

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000403 Producto en bolsa con peso mínimo de 200 ml SAP 200001740 Producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 Producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 Producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 Producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 Producto en bolsa debe tener un peso de 1100 ml SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto.  SAP 200000407 / SAP 200001005 / SAP 200000402 / SAP 200002159 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto.  El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de la entrega las condiciones ambientales no superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
----------------------------------	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
----------------------	-------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información.
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentación del producto para estos códigos. En requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehículo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye "o favorable con requerimientos" para el concepto de la planta de proceso.
6	Ajuste al formato PA-FO-75 VD1. Se incluye el código SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml. Se actualiza información en certificaciones al proveedor, se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
7	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En clasificación se actualiza de bebidas a lácteos. En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por MCRG - ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	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	Gisela Paola García 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 Montánchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortés Baquero	27 AGO 2024	

Agio en blanco

98

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

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE SABORIZADA
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001633 / SAP 200001192
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		Característica	Entera		
			Min.	Máx.	
		pH	6.5	6.85	
Materia gresa, % m/m		3.0	--		
Proteína % m/m					
Leche saborizada	2.4				
Leche achocolatada	2.3				
	NTC 1419 - Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
	REQUISITO	n	c	m	M
	Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml
	Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---
Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	
	Requisitos Microbiológicos: 1.8 leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022				
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	La cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue. El producto debe cumplir los siguientes parámetros de Límites máximos de contaminante				

		<table border="1"> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Límite máximo, mg/kg</th> </tr> <tr> <td>Arsénico como As</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Plomo, como Pb</td> <td>0.02</td> </tr> <tr> <td colspan="2">NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante</td> </tr> </table>	Contaminante	Límite máximo, mg/kg	Arsénico como As	0.5	Plomo, como Pb	0.02	NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante	
Contaminante	Límite máximo, mg/kg									
Arsénico como As	0.5									
Plomo, como Pb	0.02									
NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante										

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Decreto 616 de 2006, NTC 1419 última Actualización, Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001633 Leche Saborizada * 200 ML SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML											
	Empaque y/o Embalaje	<p>El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <tr> <th rowspan="2">Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup>/d/atm</th> <th colspan="2">Transmisión de la luz % máx.</th> </tr> <tr> <th>a 400 nm</th> <th>a 500 nm</th> </tr> <tr> <td>&lt;200</td> <td>&lt;2</td> <td>&lt;8</td> </tr> <tr> <td colspan="3">NTC 1419 Tabla 6, Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida</td> </tr> </table>	Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /d/atm	Transmisión de la luz % máx.		a 400 nm	a 500 nm	<200	<2	<8	NTC 1419 Tabla 6, Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida		
	Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /d/atm	Transmisión de la luz % máx.											
a 400 nm		a 500 nm											
<200	<2	<8											
NTC 1419 Tabla 6, Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida													
Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según 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.</p> <p>La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>												

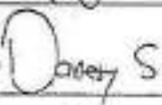
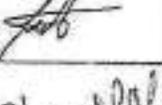
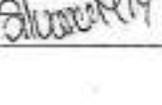
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
--	---

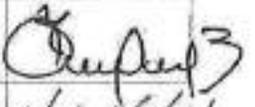
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con 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.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.</li> <li>• Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años</li> </ul>
---	---

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>																					
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																				
1	Versión Inicial																				
2	<p>Actualización información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP actualizado.</p> <p>Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Se incluye en el Empaque y/o Embalaje "perfectamente sellado sin fugas en su empaque" y se incluye en el rotulado "Res. Min. Protección Social 333 de 2011".</p> <p>Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p> <p>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</p>																				
3	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2</p> <p>Se trasladan consideraciones de la descripción del producto y requisitos límites máximos de contaminantes al ítem otras características del producto.</p> <p>En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros de NTC 1418 Leches Saborizadas e incluyendo los Requisitos Microbiológicos: 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">REQUISITO</th> <th>n</th> <th>o</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Enterobacteria</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>&lt;1 ufc/ml</td> <td>5 ufc/ml</td> </tr> <tr> <td>Esporas aerobias mesófilas</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;1 ufc/ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Esporas anaerobias mesófilas</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;1 ufc/ml</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Requisitos Microbiológicos: 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022</p> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, se retira la resolución 333 de 2011 por vigencia y se incluyen la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>En presentación del producto se incluye material SAP 200001192 Lache Achocolatada * 180 ML creado para comedores y confirmado por TIC.</p> <p>En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> <p>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.</p>	REQUISITO	n	o	m	M	Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml	Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---
REQUISITO	n	o	m	M																	
Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml																	
Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---																	
Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---																	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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 Rodríguez	27 AGO 2024	
<b>Aprobó</b>	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

99-100

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MORTADELA ESTANDAR</b>
--------------------------	---------------------------

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

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

<p>Requisitos Microbiológicos</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>100,000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformos (UFC/g)</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td>1</td> <td>&lt; 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> (UFC/g)</td> <td>1</td> <td>&lt; 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)</td> <td>1</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de bacteria <i>Stenotrophomonas</i> (25 g)</td> <td>1</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Listeria</i> (CFU/g) en cada</td> <td>1</td> <td>&lt; 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>                     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                      s = número de muestras permitidas con resultados entre m y M                 </p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	s	Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	1	-	100,000	1	Recuento de coliformos (UFC/g)	1	100	400	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	1	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> (UFC/g)	1	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)	1	Ausencia	-	-	Detección de bacteria <i>Stenotrophomonas</i> (25 g)	1	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Listeria</i> (CFU/g) en cada	1	< 10	-	-
	Requisito	n	m	M	s																																				
	Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	1	-	100,000	1																																				
Recuento de coliformos (UFC/g)	1	100	400	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	1	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> (UFC/g)	1	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)	1	Ausencia	-	-																																					
Detección de bacteria <i>Stenotrophomonas</i> (25 g)	1	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Listeria</i> (CFU/g) en cada	1	< 10	-	-																																					
<p>Requisitos Nutricionales</p>	<p>No Aplica</p>																																								
<p>Otras características del producto</p>	<p>El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p style="text-align: center;"><u>Plomo 0.5 mg/Kg máximo</u></p>																																								

<p><b>REQUISITOS NORMATIVOS</b></p>	<p>Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique.</p>
-------------------------------------	---

<p><b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b></p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.                      SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.                      SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.</p> <p><b>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</b></p> <p>SAP 200002817 mortadela paquete * 500 gr</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, 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.</p>

<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>	<p>Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.</p>
---	--

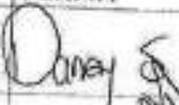
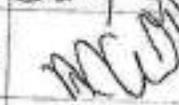
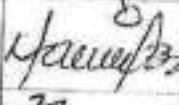
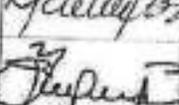
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe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

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

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
<b>1</b>	Versión Inicial.
<b>2</b>	Ajuste a formato versión 3
<b>3</b>	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
<b>4</b>	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr.</p> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.</p> <p>Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido).</p> <p>Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p style="margin-left: 20px;">Plomo 0,5 mg/Kg máximo</p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> <p>Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>
<b>5</b>	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.

6	<p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.                  En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.                  En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011.                  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).</p>
7	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03                  En ítem código se incluye material SAP 200002817                  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 del siguiente código:                  SAP 200002817 mortadela paquete * 500 gr". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 23/05/2025</p>

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

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>QUESO DOBLE CREMA</b>
--------------------------	--------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002469
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácteos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).																																
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco de m/m</td> <td>5</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>Resolución 1804 de 1989 Características entre seminaturo y graso</i></td> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>55</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro</i></td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45	<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre seminaturo y graso</i>			Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad % m/m	55	65	<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro</i>													
	Parámetro	Mínimo	Máximo																															
	Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45																															
	<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre seminaturo y graso</i>																																	
Parámetro	Mínimo	Máximo																																
Humedad % m/m	55	65																																
<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro</i>																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>5x10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>3</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno Resolución 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-
REQUISITO	n	c	m	M																														
Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g																														
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																														
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g																														
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-																														
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-																														
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																	
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.</li> <li>- El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.</li> <li>- No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada.</li> <li>- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.</li> </ul>																																	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986.</li> <li>- Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</li> </ul> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		<p>El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<p>SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200001689 – Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G</p> <p>Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según 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.</p> <p>El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		<p>Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días</p>
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		<p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. 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 debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.</li> <li>• Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente.</li> </ul>

En requisitos nutricionales se retiran Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema. Y se deja No Aplica toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 2021

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	23.4	± 2.9
Carbohidratos (%)	5.9	--
Calorías (kcal)	286	--

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

En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó  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 García 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 Rodríguez	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	

	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.
--	--

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

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

1 Versión Inicial

2 Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se 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 información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".  
Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.

3 Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01. Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min. 200000829 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg. 200000918 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg. 200000992 Queso doble crema peso neto x 500 gr. 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores.  
Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones".  
Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.

4 Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque \* 2500 G, apto para utilización en CAD y Comedores.

5 Se actualiza a versión PA-FO-75 V2  
En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989 y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

Requisito	Parámetro
Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo
Humedad % m/m	55.0 Máximo

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45

Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65

Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

Requisito	m
NMP Coliformes Fecales / g	<100
Hongos y Levaduras / g	100
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000
Salmonella / 25 g	Ausencia

Resolución 1804 de 1989

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

102

<b>PROCESO</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>Comando en Jefe, Bogotá, Colombia</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	<b>CÓDIGO: PA-FO-75</b>			 <small>MINISTERIO DE DEFENSA</small>
		<b>VERSIÓN No. 02</b>		<b>Página 1 de 4</b>	
		<b>FECHA:</b>	<b>23</b>	<b>04</b>	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>QUESO CAMPESINO</b> 102
--------------------------	-------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200001140 / SAP 20000626 / SAP 200001436 / SAP 200001534 / SAP 200002531
	<b>Clasificación</b>	Lácteos
	<b>Descripción del Producto</b>	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal.																															
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																															
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Minimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco de m/m</td> <td>5</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</i></td> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Minimo</th> <th>Máximo</th> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>55</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro</i></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Minimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45	<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</i>			Parámetro	Minimo	Máximo	Humedad % m/m	55	65	<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro</i>															
	Parámetro	Minimo	Máximo																														
	Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45																														
<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</i>																																	
Parámetro	Minimo	Máximo																															
Humedad % m/m	55	65																															
<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro</i>																																	
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	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>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>5x10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>3</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-		
REQUISITO	n	c	m	M																													
Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g																													
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																													
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g																													
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-																													
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-																													
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																																
<b>Otras características del producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.</li> <li>- El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.</li> <li>- No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada.</li> <li>- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.</li> <li>- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo</li> </ul>																																

		<p>VII de la Resolución 2310 de 1986.</p> <p>- Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		<p>El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<p>SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos</p> <p>SAP 200001534 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos</p> <p>SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos</p> <p>SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos</p> <p>SAP 200002531 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas limpias y desinfectadas.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según 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.</p> <p>La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		<p>La vida útil requerida es de mínimo 20 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).</p>
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		<p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Concepto Sanitario Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.</li> <li>• Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.</li> </ul>
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>		<b>AGOSTO 2024</b>

Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento
Proteína (g)	17,5
Carbohidratos (g)	0,3
Energía (Kcal)	301

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.  
 En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC  
 En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.  
 En ítem de certificaciones se incluye al 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 Montánchez 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 Cortés Baquero	27 AGO 2024	

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

1 Versión Inicial.

2 Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP 200001140 y SAP 200000626 de presentaciones 500 y 1000 gramos, respectivamente. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales. Información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015 para queso campesino. En otras características del producto se adiciona:  
 - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada.  
 - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.  
 - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2608 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

3 Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona código SAP 200001634, se actualizan y ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo con la naturaleza del producto (Semigraso), se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 para Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino, se adiciona presentación por 1000 g con código SAP 200001634 por requerimiento de la Regional Antioquia Chocó. Cambios realizados por JPMR Sept/2021.

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

Requisito	Parámetro		Parámetro	Mínimo	Máximo
	Mínimo	Máximo			
Materia grasa en extracto seco % m/m	25	45	Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Humedad % m/m	56	68	Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		
			Parámetro	Mínimo	Máximo
			Humedad % m/m	55	65
			Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y semiduro		

4 En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno, Resolución 1407 de 2022

Requisito	m	REQUISITO	n	c	m	M
NMP Coliformes Fecales / g	<100	Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g
Hongos y Levaduras / g	100	Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
Staphylococcus Coagulasa Positiva / g	1000	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>1</sup> ufc/g
Salmonella / 25 g	Ausencia	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Resolución 1804 de 1989		Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	-
		Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno, Resolución 1407 de 2022				

En requisitos nutricionales se retiran parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 2021

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>QUESO BLOQUE COSTEÑO</b>
--------------------------	-----------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001535 / SAP 200000627/ SAP 200002819
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Se caracteriza por ser fresco, blanco, siempre salado, baja humedad, duro, de fácil conservación por su alta presión de sal, sometido a cocción.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		<b>Parámetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>		
		Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45		
	<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</i>					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		<b>REQUISITO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
		Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g
	Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	
	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	
Salmonella spp	5	0	Ausencia/2 5g	-		
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/2 5g	-		
Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	Producto lácteo: Color blanco, sabor y olor característico, textura sólida entre duro y semiduro, sin babosidades. El queso no debe exceder los límites de contaminantes:					
	Requisito	Límite máximo en mg/kg				
	Plomo, expresado como Pb	0.02				

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás
------------------------------	---

que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001535 Peso mínimo por 500 gramos SAP 200000627 peso mínimo de 1000 gramos  <b>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</b> SAP 200002819 queso costeño * 1000 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según 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.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	La vida útil requerida es de 30 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).
--	--

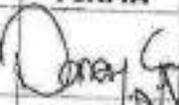
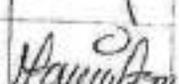
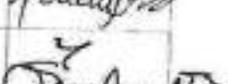
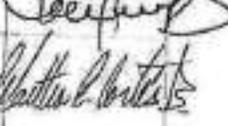
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. 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. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.</li> <li>• Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.</li> </ul>
--	---

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

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

1	Versión Inicial.																																																																																								
2	Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.																																																																																								
3	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2                  En ingredientes se ajusta texto quedando Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal.                  En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro</p> <table border="1" data-bbox="341 504 868 640"> <caption>NTC 750</caption> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa en extracto seco % m/m</td> <td>&lt; 10</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>50 - 55</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="909 493 1437 787"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mini mo</th> <th>Máxi mo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco de m/m</td> <td>5</td> <td>45</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</p> <table border="1" data-bbox="909 640 1437 724"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>40</td> <td>55</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro</p> <p>En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno, Resolución 1407 de 2022</p> <table border="1" data-bbox="341 840 868 1050"> <caption>Resolución 1804 de 1989</caption> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias aerobias (BGA)</td> <td>4</td> <td>10</td> <td>10<sup>7</sup></td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Bacterias lácticas (BLG)</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>10<sup>7</sup></td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Bacterias ácido lácticas (BAL)</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>7</sup></td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Enterococos</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>10<sup>7</sup></td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Bacterias del género Lactobacillus (LACT)</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>10<sup>7</sup></td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceas</td> <td>4</td> <td>10</td> <td>10<sup>7</sup></td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Streptococcus enterococcus</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>7</sup></td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="909 861 1437 1165"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>5x10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/ 25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/ 25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno, Resolución 1407 de 2022</p> <p>En requisitos normativos se retira la Resolución 2310 de 1986 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.                  En empaque/embalaje se ajusta texto quedando El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas.                  En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.                  En 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.</p>	Componentes	Valor	Materia Grasa en extracto seco % m/m	< 10	Humedad % m/m	50 - 55	Parámetro	Mini mo	Máxi mo	Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad % m/m	40	55	Requisito	n	c	m	M	Bacterias aerobias (BGA)	4	10	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	Bacterias lácticas (BLG)	1	1	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	Bacterias ácido lácticas (BAL)	1	10	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	Enterococos	1	1	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	Bacterias del género Lactobacillus (LACT)	1	1	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	Enterobacteriaceas	4	10	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	Streptococcus enterococcus	1	10	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/ 25g	-	Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/ 25g	-
Componentes	Valor																																																																																								
Materia Grasa en extracto seco % m/m	< 10																																																																																								
Humedad % m/m	50 - 55																																																																																								
Parámetro	Mini mo	Máxi mo																																																																																							
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45																																																																																							
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																																																							
Humedad % m/m	40	55																																																																																							
Requisito	n	c	m	M																																																																																					
Bacterias aerobias (BGA)	4	10	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>																																																																																					
Bacterias lácticas (BLG)	1	1	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>																																																																																					
Bacterias ácido lácticas (BAL)	1	10	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>																																																																																					
Enterococos	1	1	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>																																																																																					
Bacterias del género Lactobacillus (LACT)	1	1	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>																																																																																					
Enterobacteriaceas	4	10	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>																																																																																					
Streptococcus enterococcus	1	10	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>																																																																																					
REQUISITO	n	c	m	M																																																																																					
Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g																																																																																					
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																																																																																					
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																																																																																					
Salmonella spp	5	0	Ausencia/ 25g	-																																																																																					
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/ 25g	-																																																																																					
4	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V3                  En ítem código se incluye materiales SAP 200002819                  En presentación de producto se agrega 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 200002819 queso costeño * 1000 gr"                  La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025</p>																																																																																								

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS La fuerza de logística militar</p>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26 03 2021
		 <p>Centro Nacional de Seguridad Alimentaria y Control de Alimentos</p>	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>SALCHICHA MANGUERA</b>
--------------------------	---------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta Versión)</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																							
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p>Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de <i>Escherichia coli</i> serotipo patógeno, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt; 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Presencia de <i>Salmonella</i> spp. resistentes, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt; 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, 0,5 g</td> <td>3</td> <td>Absente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>, 0,5 g</td> <td>3</td> <td>Absente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i></td> <td>3</td> <td>&lt; 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde:  n = número de unidades que se van a analizar  m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad  M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad  c = número de unidades que deben dar resultados negativos</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Versión)</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Presencia de <i>Escherichia coli</i> serotipo patógeno, UFC/g	3	< 100	-	-	Presencia de <i>Salmonella</i> spp. resistentes, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , 0,5 g	3	Absente	-	-	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , 0,5 g	3	Absente	-	-	Recuento de <i>Staphylococcus</i>	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Presencia de <i>Escherichia coli</i> serotipo patógeno, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Presencia de <i>Salmonella</i> spp. resistentes, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , 0,5 g	3	Absente	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , 0,5 g	3	Absente	-	-																																					
Recuento de <i>Staphylococcus</i>	3	< 10	-	-																																					
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																																								
<b>Otras características del producto</b>	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2608 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto. El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, Inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador:</b>	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</li> <li>• Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente).</li> </ul> <p>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>MAYO DE 2023</b>	

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

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																				
1	Versión Inicial																				
2	<p>- Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así:</p> <p style="text-align: center;">Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTES</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROVEEDOR</th> <th>SELECCIONADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>271</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2890 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).</p>	MACRONUTRIENTES	PARAMETROS		PROVEEDOR	SELECCIONADO	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.3	Carbohidratos (%)	11	-	Calorías (kcal)	271	-
MACRONUTRIENTES	PARAMETROS																				
	PROVEEDOR	SELECCIONADO																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	62.1	± 0.4																			
Grasas (%)	16.1	± 0.3																			
Carbohidratos (%)	11	-																			
Calorías (kcal)	271	-																			
2	<p>Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos físicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan", Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.</p>																				
3	<p>En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011.</p> <p>Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	
Aprobo	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

CSIS VAN 01

CSIS VAN 02

*Handwritten signature*

CSIS VAN 03

CSIS VAN 04

CSIS VAN 05

*Handwritten signature*

CSIS VAN 06

CSIS VAN 07

CSIS VAN 08  
CSIS VAN 09  
CSIS VAN 10  
CSIS VAN 11  
CSIS VAN 12  
CSIS VAN 13  
CSIS VAN 14  
CSIS VAN 15  
CSIS VAN 16  
CSIS VAN 17  
CSIS VAN 18  
CSIS VAN 19  
CSIS VAN 20  
CSIS VAN 21  
CSIS VAN 22  
CSIS VAN 23  
CSIS VAN 24  
CSIS VAN 25  
CSIS VAN 26  
CSIS VAN 27  
CSIS VAN 28  
CSIS VAN 29  
CSIS VAN 30  
CSIS VAN 31  
CSIS VAN 32  
CSIS VAN 33  
CSIS VAN 34  
CSIS VAN 35  
CSIS VAN 36  
CSIS VAN 37  
CSIS VAN 38  
CSIS VAN 39  
CSIS VAN 40  
CSIS VAN 41  
CSIS VAN 42  
CSIS VAN 43  
CSIS VAN 44  
CSIS VAN 45  
CSIS VAN 46  
CSIS VAN 47  
CSIS VAN 48  
CSIS VAN 49  
CSIS VAN 50  
CSIS VAN 51  
CSIS VAN 52  
CSIS VAN 53  
CSIS VAN 54  
CSIS VAN 55  
CSIS VAN 56  
CSIS VAN 57  
CSIS VAN 58  
CSIS VAN 59  
CSIS VAN 60  
CSIS VAN 61  
CSIS VAN 62  
CSIS VAN 63  
CSIS VAN 64  
CSIS VAN 65  
CSIS VAN 66  
CSIS VAN 67  
CSIS VAN 68  
CSIS VAN 69  
CSIS VAN 70  
CSIS VAN 71  
CSIS VAN 72  
CSIS VAN 73  
CSIS VAN 74  
CSIS VAN 75  
CSIS VAN 76  
CSIS VAN 77  
CSIS VAN 78  
CSIS VAN 79  
CSIS VAN 80  
CSIS VAN 81  
CSIS VAN 82  
CSIS VAN 83  
CSIS VAN 84  
CSIS VAN 85  
CSIS VAN 86  
CSIS VAN 87  
CSIS VAN 88  
CSIS VAN 89  
CSIS VAN 90  
CSIS VAN 91  
CSIS VAN 92  
CSIS VAN 93  
CSIS VAN 94  
CSIS VAN 95  
CSIS VAN 96  
CSIS VAN 97  
CSIS VAN 98  
CSIS VAN 99  
CSIS VAN 100

CSIS VAN 101  
CSIS VAN 102  
CSIS VAN 103  
CSIS VAN 104  
CSIS VAN 105  
CSIS VAN 106  
CSIS VAN 107  
CSIS VAN 108  
CSIS VAN 109  
CSIS VAN 110  
CSIS VAN 111  
CSIS VAN 112  
CSIS VAN 113  
CSIS VAN 114  
CSIS VAN 115  
CSIS VAN 116  
CSIS VAN 117  
CSIS VAN 118  
CSIS VAN 119  
CSIS VAN 120  
CSIS VAN 121  
CSIS VAN 122  
CSIS VAN 123  
CSIS VAN 124  
CSIS VAN 125  
CSIS VAN 126  
CSIS VAN 127  
CSIS VAN 128  
CSIS VAN 129  
CSIS VAN 130  
CSIS VAN 131  
CSIS VAN 132  
CSIS VAN 133  
CSIS VAN 134  
CSIS VAN 135  
CSIS VAN 136  
CSIS VAN 137  
CSIS VAN 138  
CSIS VAN 139  
CSIS VAN 140  
CSIS VAN 141  
CSIS VAN 142  
CSIS VAN 143  
CSIS VAN 144  
CSIS VAN 145  
CSIS VAN 146  
CSIS VAN 147  
CSIS VAN 148  
CSIS VAN 149  
CSIS VAN 150  
CSIS VAN 151  
CSIS VAN 152  
CSIS VAN 153  
CSIS VAN 154  
CSIS VAN 155  
CSIS VAN 156  
CSIS VAN 157  
CSIS VAN 158  
CSIS VAN 159  
CSIS VAN 160  
CSIS VAN 161  
CSIS VAN 162  
CSIS VAN 163  
CSIS VAN 164  
CSIS VAN 165  
CSIS VAN 166  
CSIS VAN 167  
CSIS VAN 168  
CSIS VAN 169  
CSIS VAN 170  
CSIS VAN 171  
CSIS VAN 172  
CSIS VAN 173  
CSIS VAN 174  
CSIS VAN 175  
CSIS VAN 176  
CSIS VAN 177  
CSIS VAN 178  
CSIS VAN 179  
CSIS VAN 180  
CSIS VAN 181  
CSIS VAN 182  
CSIS VAN 183  
CSIS VAN 184  
CSIS VAN 185  
CSIS VAN 186  
CSIS VAN 187  
CSIS VAN 188  
CSIS VAN 189  
CSIS VAN 190  
CSIS VAN 191  
CSIS VAN 192  
CSIS VAN 193  
CSIS VAN 194  
CSIS VAN 195  
CSIS VAN 196  
CSIS VAN 197  
CSIS VAN 198  
CSIS VAN 199  
CSIS VAN 200

CSIS VAN 201  
CSIS VAN 202  
CSIS VAN 203  
CSIS VAN 204  
CSIS VAN 205  
CSIS VAN 206  
CSIS VAN 207  
CSIS VAN 208  
CSIS VAN 209  
CSIS VAN 210  
CSIS VAN 211  
CSIS VAN 212  
CSIS VAN 213  
CSIS VAN 214  
CSIS VAN 215  
CSIS VAN 216  
CSIS VAN 217  
CSIS VAN 218  
CSIS VAN 219  
CSIS VAN 220  
CSIS VAN 221  
CSIS VAN 222  
CSIS VAN 223  
CSIS VAN 224  
CSIS VAN 225  
CSIS VAN 226  
CSIS VAN 227  
CSIS VAN 228  
CSIS VAN 229  
CSIS VAN 230  
CSIS VAN 231  
CSIS VAN 232  
CSIS VAN 233  
CSIS VAN 234  
CSIS VAN 235  
CSIS VAN 236  
CSIS VAN 237  
CSIS VAN 238  
CSIS VAN 239  
CSIS VAN 240  
CSIS VAN 241  
CSIS VAN 242  
CSIS VAN 243  
CSIS VAN 244  
CSIS VAN 245  
CSIS VAN 246  
CSIS VAN 247  
CSIS VAN 248  
CSIS VAN 249  
CSIS VAN 250  
CSIS VAN 251  
CSIS VAN 252  
CSIS VAN 253  
CSIS VAN 254  
CSIS VAN 255  
CSIS VAN 256  
CSIS VAN 257  
CSIS VAN 258  
CSIS VAN 259  
CSIS VAN 260  
CSIS VAN 261  
CSIS VAN 262  
CSIS VAN 263  
CSIS VAN 264  
CSIS VAN 265  
CSIS VAN 266  
CSIS VAN 267  
CSIS VAN 268  
CSIS VAN 269  
CSIS VAN 270  
CSIS VAN 271  
CSIS VAN 272  
CSIS VAN 273  
CSIS VAN 274  
CSIS VAN 275  
CSIS VAN 276  
CSIS VAN 277  
CSIS VAN 278  
CSIS VAN 279  
CSIS VAN 280  
CSIS VAN 281  
CSIS VAN 282  
CSIS VAN 283  
CSIS VAN 284  
CSIS VAN 285  
CSIS VAN 286  
CSIS VAN 287  
CSIS VAN 288  
CSIS VAN 289  
CSIS VAN 290  
CSIS VAN 291  
CSIS VAN 292  
CSIS VAN 293  
CSIS VAN 294  
CSIS VAN 295  
CSIS VAN 296  
CSIS VAN 297  
CSIS VAN 298  
CSIS VAN 299  
CSIS VAN 300

105

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>					
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> Unidad de Asesoría Técnica</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>			 <p>Instituto Nacional de Control de Alimentos</p>
		<p>Versión No. 00</p>		<p>Página 1 de 3</p>	
		<p>Fecha:</p>	<p>12</p>	<p>07</p>	

<p>PRODUCTO / NOMBRE</p>	<p><b>SALCHICHA AHUMADA</b></p>
--------------------------	---------------------------------

<p>REQUISITOS GENERALES</p>	<p>Código</p>	<p>200000753</p>
	<p>Clasificación</p>	<p>Embutidos</p>
	<p>Descripción del Producto</p>	<p>producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.</p>

<p>REQUISITOS ESPECÍFICOS</p>	<p>Ingredientes</p>	<p>Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo, carne de cerdo, las tres al tiempo o solo dos de ellas, tocino, acompañadas de agua, almidón, dextrosa, sal, especias naturales, aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.</p>																																							
	<p>Requisitos Fisicoquímicos</p>	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">% mín % máx</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium</p>	Parámetro*	% mín % máx		% mín	% máx	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	% mín % máx																																							
		% mín	% máx																																						
	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	14																																							
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		3																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
<p>Requisitos Microbiológicos</p>	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Índice</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>2</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformos UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>2</td> <td>&lt; 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfo reducor, UFC/g</td> <td>2</td> <td>&lt; 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, Q5 g</td> <td>2</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>, Q5 g</td> <td>2</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Campylobacter</i> Col/g</td> <td>2</td> <td>&lt; 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado -Tabla 5</p>	Índice	n	m	M	C	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	2	-	100 000	1	Recuento de coliformos UFC/g	2	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	2	< 100	-	-	Recuento de esporas Clostridium sulfo reducor, UFC/g	2	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , Q5 g	2	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , Q5 g	2	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Campylobacter</i> Col/g	2	< 10	-	-
Índice	n	m	M	C																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	2	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformos UFC/g	2	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	2	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas Clostridium sulfo reducor, UFC/g	2	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , Q5 g	2	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , Q5 g	2	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Campylobacter</i> Col/g	2	< 10	-	-																																					
<p>Requisitos Nutricionales</p>	<p>No Aplica</p>																																								
<p>Otras características del producto</p>	<p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2108 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2971 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>																																								
<p>Contenido</p>	<p>El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 34gr.</p>																																								
<p>Requisitos Normativos</p>	<p>Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2890 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.</p>																																								

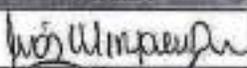
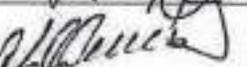
PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La Orden es Nuestra Fortaleza</small>	TÍTULO			Código: PA-FO-75			 <small>General Directorate of Logistics</small>		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 00		Página 2 de 3			
				Fecha:	12	07			2018

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 500 gr * 14 und.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 663 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comerciante	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro sanitario del producto. (Vigente).</li> <li>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> </ul> <p>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).</p>
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
-----------------------------------	--------------

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Eniso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	

44

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

	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Colazos Encinates	08 MAY 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2018	  <b>Coronel</b> <b>Juan Carlos Riveros Pineda</b> <small>Subdirector General de Contratación</small> <small>Correo: juan.carlos.riveros@arm.mil.ec</small> <small>Celular: 099549210</small>



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>SALCHICHA PERRO</b>
--------------------------	------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 20000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398 / SAP 200002647 / SAP 200002648 / SAP 200002815
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta actualización)</p>	Parámetro	Seleccionada		% min	% máx	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro	Seleccionada																																							
		% min	% máx																																						
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	12																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p>Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuentos aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr</td> <td>3</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>100</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>&lt;10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Actualización)</p>	Requisito	n	m	M	C	Recuentos aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1	Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100	-	-	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1	Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10	-	-
Requisito	n	m	M	C																																					
Recuentos aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1																																					
Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100	-	-																																					
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1																																					
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								

	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, 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 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione.
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 - 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades.  <b>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</b>  SAP 200002815 salchicha paquete x 10 und
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		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. 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:
- Registro sanitario 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
  - 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

Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00, Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium así:

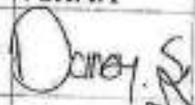
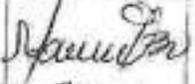
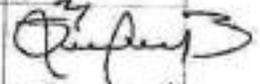
Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium

MACROVITENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DEVIACION
Proteína (%)	15.5	±0.1
Humedad (%)	67.1	±0.4
Grasas (%)	12.1	±0.1
Carbohidratos (%)	1.1	-
Calorías (Kcal)	211	-

2

En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr \* 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr \* 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que

	el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado. <i>Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.</i>
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye "Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional", con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chochó y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. <i>Cambio realizado por JPMR Sept/2021.</i>
4	En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 5 de la NTC 1325 a la quinta Actualización y se eliminan los requisitos nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquillador/ 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. Se agregan los códigos SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. Y SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione y se retira la resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se adiciona el texto no debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquillador/ Comercializador: se traslada el concepto sanitario del vehículo a 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 material SAP 200002815 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 del siguiente código: SAP 200002815salchicha paquete x 10 und". 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 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	