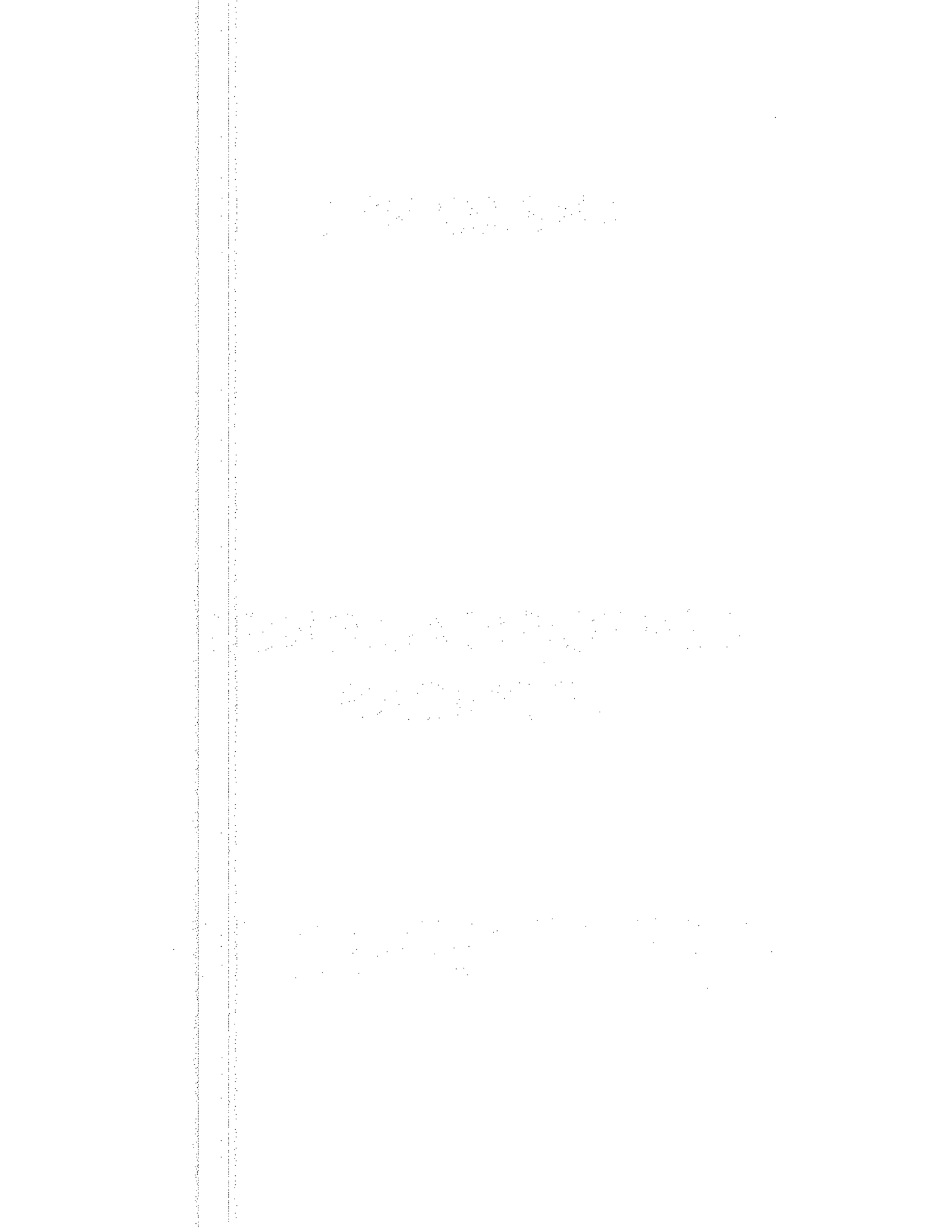
ANEXO N° 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Objeto: SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS CON DESTINO AL CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN CAD´S UBICADO EN LA CIUDAD DE LETICIA, ADMINISTRADO POR LA REGIONAL CENTRO AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 4		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	ACEITE MEZCLA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002276/ SAP 200000007 / SAP 200001593 / SAP 200002369
	Clasificación	GRASAS Y ACEITES
	Descripción del Producto	Mezcla de aceites vegetales comestibles: Mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos de diferentes especies vegetales.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parametros mezclas vegetales, que se deben reportar en el análisis laboratorio.

Requisitos	Máximo	Mínimo
Indice de refracción a 40°C	1,476	1,448
Materia insaponificable, en % en fracción en masa	1,5	-
Acidez expresada como ácido oleico, en % de fracción en masa	0,1	-
Indice de peróxido, milliequivalentes de oxigeno peróxido/kg • En fabrica • Fuera de fabrica	1 5	
Humedad y material volátil, en % de fracción en masa	0,05	-
Impurezas insolubles, en % de fracción en masa	0,05	-
Contenido de jabon residual	Negativo	
Contenido de aceite mineral	Negativo	

Características de calidad para aceites vegetales

Requisitos	Máximos
Humedad y Materia volátil (105ºC)	0.2 %
Impurezas insolubles	0.05 %
Contenido de jabón	Negativo
Indice de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite	
Aceites refinados en planto	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frio y virgenes	≤ 20
Acidez	0.10 %

Requisitos Microbiológicos	No Aplica
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: soya, girasol, maíz, algodón, en proporciones 91% aceite refinado de Soya, 9%oleina de palma. La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto limpido o translucido a temperatura de comercialización. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez. La mezcla debe estar estable en todos los pisos térmicos. - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales

Contaminantes:

Contaminante	Cantidades máximas
Hierro (Fe)	1.5 mg / kg
Cobre (Cu)	0.1 mg / kg
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg
Arsénico (As)	0.1 mg / kg

- Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes:

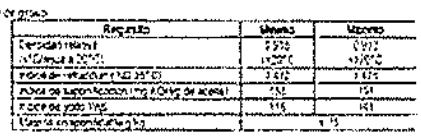
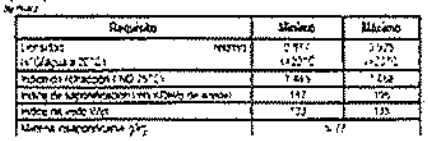
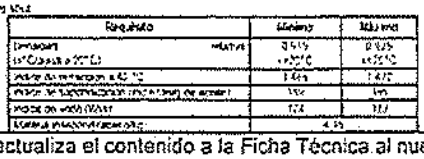
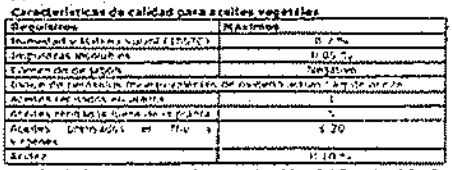
Contenidos Máximos	
Suma de Dioxinas (EQT PCDD / F – OMS)	Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)
0.75 pg / g grasa	1.5 pg. / g grasa

REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2154 de 2012, NTC 400, NTC 218, NTC 287, NTC 240, NTC 283, NTC 213, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002276 Garrafas *1000 ml embalado en caja *12 Litros. SAP 200000007 Garrafas *3000 ml embalado en caja *6 Unidades SAP 200001593 Bidón x 20 Litros. SAP 200002369 Unidad x 900 ml embalado en cajas de 12 unidades (Valido solo para Regional Centro - Leticia).
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior.
	Rotulado	Debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolución 333 de 2011 y Resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. 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. Debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

	- Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. Podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses, y/o ISO 22000 y/o FSSC 22000.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona códigos SAP.
4	Se especifican los criterios de aceite en mezcla y en composición del producto, se genera ficha técnica a parte de la ficha de mezcla de aceites.
5	Se ajustan condiciones fisicoquímicas de producto para una mezcla de aceites, los criterios tomados de la NTC 400. Se retira especificación de índice de refracción por considerarse que para mezcla se establece un límite de rango diferente.   
6	Se actualiza el contenido a la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia el nombre "ACEITE" por "ACEITE MEZCLA" La clasificación del producto se cambia de Aceite Vegetal a Grasas y Aceites, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se adiciones características de calidad mediante tabla  Se retira requerimientos en análisis microbiológicos ya que la resolución 2154 de 2012, no lo exige. En otras características del producto se adiciona: La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto límpido o translucido a temperatura de comercialización. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y

	refinación. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez. - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes: Contaminante / Cantidades máximas Hierro (Fe) / 1.5 mg / kg Cobre (Cu) / 0.1 mg / kg Plomo (Pb) / 0.1 mg / kg Arsénico (As) / 0.1 mg / kg - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes: Contenidos Máximos Suma de Dioxinas (PCDD + PCDF) / Suma de dioxinas + PCB similares a las dioxinas (PCDD + PCDF + PCB DLS) [illegible] / 1.5 pg I-TEQ/g Se completa información de transporte y almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. 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 completa información de empaque: Envase plástico de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. Se adiciona a requerimientos de rotulo: Resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. - Se complementa requisitos de Certificaciones: Registro sanitario del producto solicitado. (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. - Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses.
7	En certificaciones se adiciona opción de presentar certificación ISO 22000 y/o FSSC 22000.
8	En certificaciones el requisito HACCP se quita la obligatoriedad de entregar dicho certificado, ya que por normatividad la planta de fabricación de éste producto debe tener implementado algunos requisitos del decreto 60 de 2002 (aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) pero no debe estar certificado.
9	Se modifica el código SAP 200000009 frasco de 1L por SAP 2000002276 y SAP 200000008 Bidón plástico x 20.000 cc por 200001593 debido a cambio en la codificación de productos.
10	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
11	Se adiciona presentación aceite mezcla x 900 ml. (valido solo para Regional Centro - Leticia) *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase II	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase II	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hèctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021.	

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

PRODUCTO/ NOMBRE	AJO EN POLVO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000025 / SAP 200001050
	Clasificación	CONDIMENTOS
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la mezcla de bulbos sanos, limpios, desecados, molidos de ajo natural.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ajos molidos de ajo natural, harina de arroz, sal y anticompactante.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Especificación / Mínimo / Máximo Humedad – 6,75% Cenizas – 8,5 Extracto Etéreo 0,5 1,3 Requisitos fisicoquímicos – Resolución 4241 de 1991
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: ESPECIFICACIÓN / N / m / M / C NMP coliformes fecales /g 3 4 40 1 Recuento de *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g 3 100 1000 1 Recuento de *Bacillus Cereus*, UFC/g 3 100 1000 1 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g 3 3000 5000 1 Requisitos microbiológicos – Resolución 4241 de 1991
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Especificaciones Sensoriales ESPECIFICACION / VALOR OLOR Típico a Ajo COLOR Crema Blancuzco SABOR Típico a Ajo
	Contenido	SAP 200000025 Mínimo el producto debe contener 500 g. SAP 200001050 Mínimo el producto debe contener 500 g
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423 Resolución del Ministerio de Protección Social 4241 de 1991

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000025 Bolsa *500g embalado en caja *16 Libras. SAP 200001050 Bolsa *500g embalado en caja *16 Bolsas
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico 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.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado sellado sin presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de Dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener

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

	más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente)
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	FEBRERO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.
2	Se retira la CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de condimentos y especies, se ajustan código SAP de acuerdo a listado de materiales
3	Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 250 gramos.
4	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta a clasificación SAP actual. Los requisitos fisicoquímicos se ajustan a la Resolución 4241 de 1991. Cambiándola así: a En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se describe de donde se saca información. Las otras características del producto se ajustan a En condiciones de Transporte se adiciona: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Y se retira de la vida útil: Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado. Y se cambia palabra "entrega" por "recepción del producto". Se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente)
5	Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".

	Especificación	Mínimo	Máximo
	Humedad	–	6,75%
	Cenizas	–	8,5
	Extracto Etéreo	0.5	1,3

ESPECIFICACION	VALOR
OLOR	Acre sulfhidroso, propio del ajo
COLOR	Sulfhidroso concentrado
SABOR	Crema blancuzco

ESPECIFICACION	VALOR
OLOR	Típico a Ajo
COLOR	Crema Blancuzco
SABOR	Típico a Ajo

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Afim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	AREQUIPE

REQUISITOS GENERALES	Código	200001228 / 200000051 / 200000052 / 200001186 / 200002087
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisito	Arequipe
Materia grasa láctea. Fracción de masa, mín. en %	7.0
Sólidos lácteos no grasos. Fracción de masa, mín. en %	17.0
Extracto seco. Fracción de masa, mín. en %	70
Cenizas. Fracción de masa, máx. en %	2.0
Índice de Reichert Meissl. Fracción de masa, en %	23 - 32
Almidones (Véase numeral 5.5.1)	Negativo

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757

Requisitos Microbiológicos				

Requisito	n	m	M	c
Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	< 10	–	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2

Requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelización de los azúcares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3757, Resolución 02310 de 1986, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001186 Peso neto * 50 gr en display por 10 unidades. SAP 200001228 Peso neto mínimo de 220 g. en caja x 75 unidades. SAP 200002087 Peso neto por 250 gr. SAP 200000051 Peso neto por 500 gr. SAP 200000052 Peso neto mínimo de 5000 g. en caja * 4 unidades.

	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001228 / 200002087 / 200001186 Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET. SAP 200000052 / 200000051 Envase plástico con tapa hermética.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de elaborado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con observaciones expedido por el INVIMA. ✓ Registro, permiso o notificación sanitaria vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basada en información NTC 3757 Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC –Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluyen presentaciones por 50, 250 y 500 gr de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y tecnología. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General, de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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

PRODUCTO / NOMBRE	**ARROZ BLANCO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002283/ SAP 200001596 /SAP 200002280
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramineas. Es aquel el cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Arroz Blanco Tipo I Grado 1.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO** Humedad / 14% Aflatoxinas Totales (B_1, B_2, G_1, G_2) / 20µ/kg *Requisitos especificos NTC 671:2001.*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe encontrarse libre de hongos, fermentación o calentamiento.
	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018
	Otras caracteristicas del producto	Tipo I: Arroz de grano largo, cuya relación longitud/anchura es de 3,0 o más. **REQUISITO** / **%** Grano dañado por calor / 0.1 Grano dañado total / 2.5 Grano yesado / 7.0 Grano rojo / 0.5 Grano partido / 8.0 Tipos de contraste / 2.0

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 671:2001.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002283 Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg o 25 kg SAP 200001596 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 Kg SAP 200002280 Bulto x 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002283** Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 de grado alimentario. **SAP 200001596** Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad calibre 2,0 de grado alimentario. **SAP 200002280** El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación y deben ser resistentes a las condiciones de almacenamiento, transporte y traslados requeridos para el producto.

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Noviembre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se incluye requisito de aprobación del diseño del saco
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 671 Arroz Elaborado (Blanco) para Consumo Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.
4	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de almacenamiento en un ambiente Seco libre de humedad. Se retira requisito normativo: NTC 1255 Yuca para Consumo. Inclusión código SAP y adición código SIC 33624.
5	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a listado maestro de materiales.
6	Se ajusta el codigo SIC de la presentación de libra de 21119 a 21189, según su correspondencia en el listado maestro de materiales.
7	Se retira el codigo SIC 32988 y se integra al código SIC 21189 / SAP 200000989, ajustando el Contenido, la Presentación y el Empaque. En otras características del producto se ajusta el porcentaje de grano partido y la definición de Tipo I, de acuerdo a la NTC 671. En el ítem vida útil se ajusta de doce (12) meses a ocho (8) meses ya que si se prolonga el almacenaje el producto se puede contaminar, así mismo se incluye el tiempo máximo para recibir en bodega.
8	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre de Arroz Blanco para consumo humano a Arroz Blanco Se cambia la clasificación de Cereal a Granos Se ajusta el requisito de Grano Partido de 5.0 a 8.0 Se retira del item empaque el calibre 3.0, por generar confusión en los oferentes.
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Se retira codigo SIC, porque la Entidad solo utiliza códigos SAP en productos. Se agrega Código 200002179 Bulto x 25 Kg, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentacion y empaque.
10	Se retira el código SAP 200000057 bulto por 50 kg a granel, debido a que la resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social, recomienda no sobrepasar los 25 kg de carga en productos. Se actualiza el codigo SAP 200000989, debido a que cambia de nombre a arroz blanco consumo * 1 Lb, con codigo SAP 200002283. En requisitos normativos se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.

11	Se modifican código SAP 200002179 arroz blanco bulto *25 k por SAP 200002280 arroz blanco * 25 k; cambia código SAP 200000955 arroz blanco fortificado * 1 kilo por SAP 200001596 Arroz blanco.
12	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 20/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).
13	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación" Se ajustan requerimientos de empaque y se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21*
14	Se ajustan los requerimientos de calibre de empaque para presentaciones de 500 y 1000 gr, de acuerdo con materiales utilizados en el mercado. *Cambios realizados por JPMR Nov21.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**ARVEJA SECA VERDE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002281/ SAP 200001619/ SAP 200002282
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Granos de la especie Pisum sativum L. de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	Mínimo el 97% retenido queda a través de una criba con orificios circulares de 6.35 mm (16/64 de pulgada) y se clasifica según el grado así:
	Requisitos Microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
	Otras características del producto	Arveja seca verde de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de 1% de impurezas, ni más de 0.1% de materias duras, ni más de 13% de humedad (base húmeda). La arveja para consumo debe ser fresca, de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.

Componente	Valor Máximo en masa
Grano Dañado	3.0
Grano abierto	2.0
Grano partido	2.0
Variedades contrastantes	3.0
Humedad (% en base humeda)	13 Maximo

Requisitos para Arveja verde de consumo Tipo I Grado 2 – NTC 791

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 791 (Segunda actualización), Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002281 Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg SAP 200001619 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 kg. SAP 200002282 Bulto x 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002281 y SAP 200001619 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0, los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002282 El saco a granel debe ser de polipropileno por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en La resolución de Ministerio de Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.

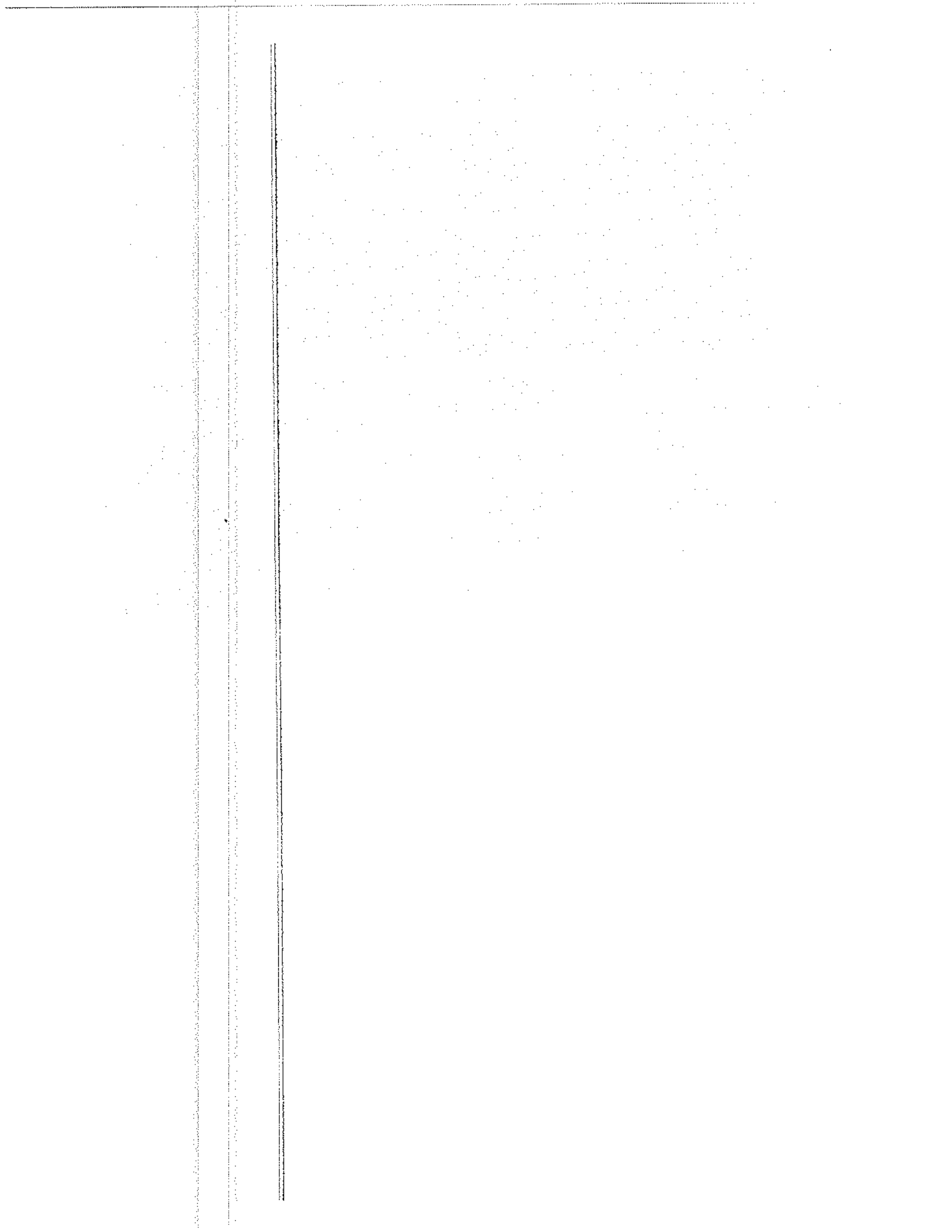
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JULIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial.
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos. Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para asi garantizar la calidad en los procesos productos
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoria a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Inclusión codigo SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Practicas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271 Cereales, legumbres secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se retira: El producto no podrá estar infestado o infectado, adicionalmente no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones y condiciones de calidad del producto de acuerdo a parámetros de NTC 791: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, se cambia condiciones de calidad de grado 2 a grado 1: **REQUISITO** / **VALORES X GR.** (MIN / MAX) Granos secos MOHOS: 10^4 / 10^5 **COMPONENTES** / **En Masa** (MIN / MAX) Daños por Insectos: - / 0,5% Materias Extrañas: - / 0,5% **COMPONENTES** / **En Masa** (MIN / MAX) Materia Para: 1,0% Granos Dañados: 1,0% Impurezas: 0,1% Granos Partidos: 2,0% Granos Abiertos: 2,0% Variedad de Contraste: 3,0% Humedad: 13,0%
5	Se cambia el codigo SIC de 1372 a 25139 de la arveja de 1 kilo, y se da correspondencia con el código SAP 200000068. La presentacion de 50 Kg tiene el código SAP 200000792 y se cambia código SIC 31 por SIC 40005 ya que el anterior no corresponde al producto. Los codigos SIC y SAP de la presentación de 500 gr no corresponden, por ende se cambia el código SAP 200000069 a 200000834, y se asigna el código SIC 13001 para esta presentación. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el item "Otras características del producto".
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona, Se adiciona información de donde se extrae la tabla, se modifica código SAP de Bolsa x 1 Kg de Arveja verde seca, se cambia de "200000068" a "200000069" por ser el código que actualmente se utiliza para las negociaciones, se adiciona en tabla información en parte inferior de donde se extrae los requisitos de las arvejas, se cambia concepto "saco a granel" por "bulto"
7	Se adiciona código SAP 200002180 Bulto x 25 Kilogramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
8	Se retira código SAP 200000792, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento dela Resolución 2674 de 2013.

9	Se modifica código SAP 200000834 arveja seca verde tipo 1 grado 1 * 500 g por SAP 200002281 arveja verde seca * 1 lb, se modifica código SAP 200000069 arveja seca verde tipo1 grado 1 * 1 kg por SAP 200001619 arveja verde seca.
10	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digilación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se incluye en los Requisitos Normativos la *"Resolución 2674 de 2013"*, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje *"Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación"*. Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27-Julio-21	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30-JUL-21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	30 JUL 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



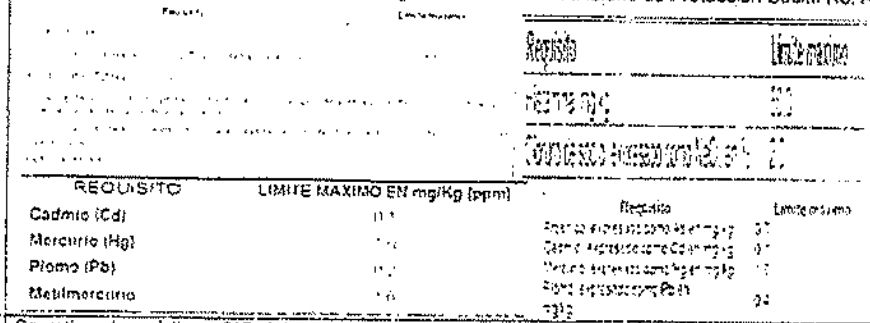
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha: 26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		ATÚN
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001069 / SAP 200001070 / SAP 200002116
	Clasificación	LOMITOS
	Descripción del Producto	Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del artículo 3o de la Resolución Ministerio de Protección Social No.148/2007, envasado en agua y/o aceite vegetal, con la adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	SAP 200001069 Lomitos en Agua: Atún, agua y sal SAP 200001070 Lomitos en Aceite: Atún, aceite, agua y sal SAP 200002116 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio: Requisito — Límite máximo Histamina, mg/kg — 50.0 Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en % — 2.0 Metales Contaminantes: Requisito — Límite máximo Arsénico, expresado como As en mg/kg — 0.2 Cadmio, expresado como Cd en mg/kg — 0.1 Mercurio, expresado como Hg en mg/kg — 1.0 Plomo, expresado como Pb en mg/kg — 0.4
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO. PARAMETRO — n / c Mesofilos aerobios y anaerobios — AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018, para Atún enlatado en agua y Atún enlatado en aceite.
	Otras características del producto	El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales; esta presentación admite en su envase final, atún en trozos o desmenuzado en un porcentaje máximo de 18% del peso escurrido del envase. Para el Atún en aceite, la proporción de aceite en el líquido de cobertura debe ser mínimo 60% en volumen.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007. Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 000122/2012. NTC 1276 (última actualización), Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 0000683 de 2012.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001069** Atún en Agua Lata peso neto 160 g mínimo, el peso escurrido debe ser 104 gramos Mínimo, embalado en caja *48 Unidades. **SAP 200001070** Atún en Aceite Lata peso neto 160 g mínimo, el peso escurrido debe ser 104 gramos Mínimo, embalado en caja *48 Unidades. **SAP 200002116** Atún Lomo en aceite peso neto 1800 g mínimo, el peso escurrido debe ser 1170 gramos.

	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200001069 / SAP 200001070** El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 ó 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto, cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social y la NTC 647. El envase debe ser sistema abre fácil. **SAP 200002116** Envase cilíndrico y fondo redondeado de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio, los materiales utilizados en la fabricacion del envase deben corresponder a los autorizados en la Resolución 4142 cd 2012. preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto.
	Rotulado	El rotulaco debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio de Protección Social No. 005109/2005, Resolución Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ 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). ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos o ISO 22000 o FSSC 22000
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**JULIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC 512-1.
3	Se cambian las condiciones del empaque, por envase de tres piezas. Se cambia Versión de la NTC-1276, por la última actualización Se incluye requisito de transporte.
4	Se cambia requisito "El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación" a tres meses Se incluye Normativa Res. Min Protección Social No 776/08. Se ajustan requisitos fisicoquímicos. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA (24/01/2011)
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos en cuanto a esterilidad comercial y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye FSSC 22000. Sello de Calidad ICONTEC, HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas; para así garantizar la calidad en los procesos del producto.
6	Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se ajustan nombre de código SIC, en ingredientes se hace la aclaración que de acuerdo al número SIC se requieren de estos ingredientes. En la descripción del producto, se retira: el cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino.
7	Se baja el gramaje de 184 gramos a 160 gramos mínimo para dar participación a más oferentes. Así mismo se ajusta el límite máximo de Histamina de 100.0 a 10.0 y se agrega el requisito de Bases Volátiles Totales según la NTC 1276

8	Se ajustan códigos SIC y SAP de acuerdo a cada presentación del producto, se ajusta condiciones de empaque de 3 a 2 ó 3 piezas.
9	Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos según la Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007.  Requisito / Límite máximo REQUISITO / LIMITE MAXIMO EN mg/Kg (ppm) Cadmio (Cd) Mercurio (Hg) Plomo (Pb) Metilmercurio
10	Se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP En el empaque se incluye: "*...en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)*" cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social.
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras características del producto se adiciona: 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. Se ajustan las condiciones de transporte así: *El producto 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013* En el rotulado se adiciona: La información suministrado en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición Se ajustaron las certificaciones así: - 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). - Certificación HACCP – Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
12	Se adiciona presentación 1800 gramos, SAP 200002116. En otras características del Producto se adiciona requisito basado en la Resolución 0148 de 2007: "El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones". Se adiciona en Contenido del Producto requisito Peso escurrido 104 gramos Mínimo. SAP 200002116 Peso Neto Mínimo: Lata 1800 gr peso Neto Mínimo, el peso escurrido debe ser 1170 gramos. En presentación del producto se adiciona SAP 200002116: Caja de cartón corrugado x 6 unidades para presentación de 1800 gramos. En empaque se adiciona: "SAP 200002116 En base cilíndrico y fondo redondeado de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio, los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la Resolución 4142 cd 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto "
13	En descripción del producto se actualiza información basado en la Resolución 0148 de 2007
14	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajustan los requerimientos de vida útil.
15	Se ajusta información a formato PA-FO-75 / V01, se elimina del ítem empaque y/o embalaje medidas específicas de la lata y se aclara que "*las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto*", se incluye en otras características del producto" *Para el Atún en aceite: la proporción de aceite en el líquido de cobertura debe ser mínimo 60% en volumen*", se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 y en certificaciones se adiciona posibilidad de presentar ISO 22000 o FSSC 22000.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 21	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	30 JUL 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 JUL 2021.	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda.

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

PRODUCTO/NOMBRE	AVENA SABORIZADA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002284 / SAP 200001713 / SAP 200000347
	Clasificación	AVENA
	Descripción del Producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar (o) panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8
Humedad (%)	-	11,5
Proteína (%)	10,5	-
Cenizas (%)	-	2,1
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3,2
Grasas (%)	6,0	-
Fibra cruda (%)	-	3
Actividad enzimática	Negativa después de 15 min.	

Referencia: Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida - NTC 2160

	Requisitos Microbiológicos	

Requisitos	n	c	m	M
Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g)	3	1	100	1 000
Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-
Detección o identificación de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-
Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/g)	3	1	5 000	20 000

Referencia: Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida - NTC 2160

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ). Se requiere en varios sabores.
	Contenido	SAP 200001713 Bolsa x 500 gramos mínimo SAP 200000347 Tarro x 450 gramos mínimo SAP 200002284 Bolsa x 250 gramos mínimo
	Requisitos Normativos	NTC 2160 (Segunda Actualización), Resolución Ministerio Protección Social 2674 de 2013, Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio Protección Social 683 de 2012, Resolución Ministerio Protección Social4506 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001713 Caja *24 Bolsas SAP 200000347 Caja *24 Tarros

		SAP 200002284 Caja *36 Bolsas o 48 Bolsas
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico 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.
	Empaque	SAP 200000347 Envase Plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, adicional película de seguridad protectora en la boca del tarro de grado alimenticio de primer uso. SAP 200002284 y SAP 200001713 Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil +LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.
CERTIFICADOS (Proveedor Nacional o Comercializador)		• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Certificado BPM/GPM vigente (Proceso productivo de Avena) o HACCP vigente (Proceso productivo de Avena) Puede presentar: ☐ Certificado ISO 9001 vigente

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	FEBRERO DE 2021

MAESTRO DE CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se adiciona en ingredientes: se retiran las vitaminas y se coloca aditivos permitidos. Se incluye Códigos SIC 33975 presentación Tarro x 450gr. Se incluye en la descripción: Mezcla en polvo para preparar bebidas elaboradas a base de Avena. Se cambia la vida útil del producto de 24 meses a 12 meses. Se incluye en requisito de transporte /certificado favorable Vigente).
3	Se adiciona otra Estructura de empaque BOPP laminado de polietileno. Se incluyen nuevamente las vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc. Se cambia contenido de proteína de 10.2 a 9% y la humedad de 11.5 a 4 Max.
4	Se actualizan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la naturaleza del producto.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 2160 ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBNE CUMPLIR Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBE SOMETERSE LA HARINA DE AVENA PRECOCIDA PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro sanitario, permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando aplique) para garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. En ingredientes se agrega como endulzante panela. Se retiran presentaciones por 180 gr, 200gr.
6	Inclusión Código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y

	ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El manual de Buenas prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser certificado por la persona de calidad con Tarjeta Profesional. NOTA 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se adiciona certificación de calidad ISO 9000.
7	Se ajustan códigos y se retira presentación de tarro por 500 gramos. Se retira del rotulado: El rotulo del producto debe influir en el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
8	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00. Se retira códigos SIC donde se menciona. Se cambia clasificación de "cereal" a "AVENA" como se encuentra actualmente en clasificación Grupo Artículos en SAP Se cambia según NTC 2160 (Segunda actualización), requerimientos fisicoquímicos así: COMPONENTE / VALORES Min Max Humedad (%) 6 8 Cenizas (%) 1 2 Proteína (%) 9 13 Grasa (%) 4 6 Carbohidratos (%) 70 76 Fibra dietaria (%) 4 7 Granulometría (retenido en malla 40) 2% 3% a Requisitos / Mínimo / Máximo Acidez grasa libre en base seca (%) - 4 Humedad (%) - 11,5 Proteína (%) 10,5 - Cenizas (%) - 2,1 Contenido (# de fibra alimentaria) (%) - 3,5 Grasas (%) 6,0 - Fibra cruda (%) - - Actividad enzimática Negativa después del 1% test Se adiciona de donde se extrae la información de las Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 y Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 En otras características del producto se adiciona "La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ)". En requisitos normativos se adiciona NTC 2160 (Segunda actualización), se retira Decreto 3075 de 1997. En presentación del producto se adiciona la cantidad de bolsas o tarros que deben llegar por caja, para cada uno de los códigos SAP.
9	En otras características del producto se adiciona información del límite máximo de aflatoxinas en alimentos de acuerdo con la NTC 2160 y el nivel máximo de plaguicidas de acuerdo con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de Protección Social de plaguicidas.
10	Se modifica código SAP 200000345 avena saborizada bolsa*250g, por código SAP 200002284 avena saborizada bolsa * 250 g, se cambia código SAP 200000346 avena saborizada bolsa*500 g por SAP 200001713 avena saborizada bolsa.
11	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 14/10/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se modifica en material de empaque palabra "poli" por "Foil", Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". En vida útil se modifica la palabra "entrega" por "fabricación". También se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) y certificación HACCP (Proceso avena) como opción de entrega certificación BPM, y la certificación ISO 9001, se aparta como documento de entrega opcional.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PO Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 4	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**AZÚCAR BLANCO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000085 / SAP 200002231 / SAP 200001598/ SAP 200002155
	Clasificación	AZUCAR
	Descripción del Producto	Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar *(Saccharum officinarum L.)* o de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris L.*), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Caña de Azúcar
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARAMETRO	
	MINIMO	MAXIMO
Polarización a 20°C, °Z	99,4	-
Cenizas % m/m	-	0,15
Humedad Granulado % m/m	-	0,07
Color a 420 nm, UI	-	400
Turbiedad a 420 nm, UI	-	250
Dióxido de Azufre (SO_2) mg/kg	-	<10,0

Referencia Tabla 1 - NTC 611 (Ultima Actualización)

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Método filtración por Membrana (UFC/10g)				técnica Recuento en Placa (UFC/g)			
	n	c	m	M	n	c	m	M
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas	5	3	250	550	5	3	20	60
Recuento de Coliformes Totales	5	3	0	50	5	3	<10	10
Recuento de Mohos	5	3	5	15	5	3	10	40
Recuento de Levaduras	5	3	120	300	5	3	10	40
Recuento de E. Coli /g	5	3	NA	NA	5	3	<10	-
Recuento de E. Coli /10g	5	0	0	-	5	0	NA	NA

Referencia Tabla 2 y 3 - NTC 611 (Ultima Actualización)

	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
	Otras características del producto	El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir número de lote. El producto debe ser almacenado en un ambiente seco libre de humedad. El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales. El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños.

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 611 Azúcar Blanco, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000085 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001598 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002231 Bulto x 25 Kilogramos SAP200002155 Paquete de 200 sobres o Tubipacks en Paca x 10 paquetes.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200000085 y SAP 200001598** deben cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno de calibre 2.20 mezcla de alta y baja densidad. **SAP 200002231** El embalaje debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m2, 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefinas para embalaje). también se acepta saco de poliefelina que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de poliolefinas). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso. **SAP 200002155** Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere la característica del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Debe tener abertura abre fácil. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con màximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. 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. Debe cumplir con todos los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 – Capítulo VII.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. • Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe

	entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JULIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega.
3	Se ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 611, se cambia recibo a 3 meses después de producción.
4	Se retira Requisito Nutricional de adición de Vitamina A del Decreto 1324./1998, en cumplimiento del Decreto 1615 del 2000 que derogo esta fortificación. Se cambia embalaje de Saco de papel de tres capas de 82 – 85 kg/m2 a El embalaje debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m2, 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefina para embalaje), también se acepta saco de poliolefina que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de poliolefina). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso, se incluye requisito de registro sanitario.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min.Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Código 690 reemplazado por código 37402, código 25513 reemplazado por código 37403.
6	Se retira los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se adiciona código SAP.
7	Se retira fecha de vencimiento dado que la resolución S109/07 exime este producto de su declaración.
8	Se ajustan la referencia de códigos SAP de acuerdo al listado de materiales. En Otras características de producto se retira la solicitud de declaración de fecha de vencimiento y se estipula el requisito así: El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos e indicar fecha de empaque o referir número de lote, según la Resolución Ministerio Protección Social S109/2005.
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre del Producto de AZÚCAR a AZÚCAR BLANCO. Se retira el código SIC y se mantiene solo el código SAP que es el aplicable por la entidad. Se ajusta la Clasificación de BLANCO a AZÚCAR. Se ajusta el parámetro de Humedad de 0.075 a 0.07 según lo estipulado en la NTC 611. Se retira del ítem Otras características del producto la siguiente condición "El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos", lo cual no permitía la pluralidad de oferentes.
10	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00. Se actualiza la descripción del Producto según NTC 611 (Sexta Actualización) así: "Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L.) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI". Se actualizan requisitos fisicoquímicos por Sexta actualización de NTC 611 así: **REQUISITO** / **PARAMETRO** (MÍNIMO / MÁXIMO) Polarización a 20°C: 99.4 / - Cenizas % m/m: - / 0.15 Humedad Granulado % m/m: - / 0.07 Color a 420 nm, UI: - / 400 Turbiedad a 420 nm, UI: - / 250 a - Dióxido de Azufre (SO_2) mg/kg: - / 10.0 Se adiciona de donde se toma la referencia de los datos de las tablas en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se agrega información a Otras Características del Producto así: *"El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales."* Y "El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños". Se cambia referencia "saco a granel de 50 Kilogramos" por "Bulto de 50 Kilogramos" en Contenido y Presentación del producto, con el fin de que los términos sean igual a como se solicita en FTN.

	En Normatividad se adiciona requerimiento "Resolución 2674 de 2013". Se actualiza información de Condiciones de Transportes y almacenamiento: *"El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. 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 actualiza información en Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador así: • *Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente)* • *Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.* • *Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado."*
11	Se adiciona código SAP 200002181, Bulto x 25 Kg a granel de Azúcar blanco, se agrega requerimientos de éste codigo en Contenido, presentación y empaque.
12	Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
13	Se retira SAP 200000086, azúcar blanco bulto X 50 kg, en razón a que la res 2400 de 1979 recomienda no sobrepasar los 25 kg
14	Se modifica codigo SAP 200002181 azúcar blanco bulto x 25 kg por SAP 200002231; Se retira código SAP 200002155 por no estar en uso. Se adiciona código SAP 200001598 azúcar x Kg.
15	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado.
16	Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
17	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se ajustan requisitos microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 611(Ultima Actualización). Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje *"Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación"*. Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27-JUL-21	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	30-JUL-21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	30 JUL 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 4		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTANEA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 2000002131 / SAP 2000001620 / SAP 200002233
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate instantánea, elaborado a partir de azúcar, cocoa en polvo, reguladores de acidez (bicarbonato de sodio), sal, sabor artificial, vitaminas y minerales (A, D, B2, B1, hierro y calcio).

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

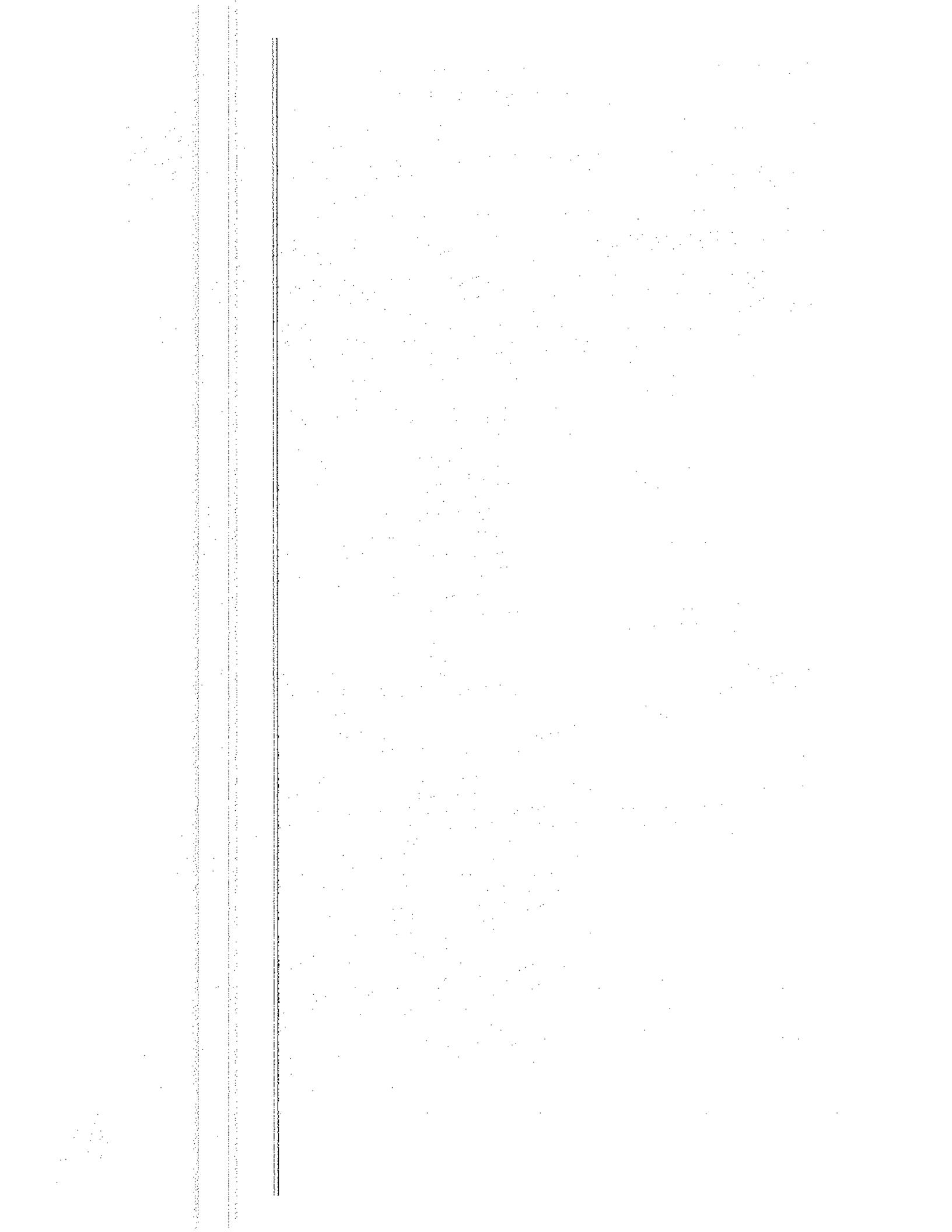
Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad	-	4%
Contenido de grasa de cacao	2%	-
Tiempo de instantaneidad	-	30
Contenido de azúcar		71%

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

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g	3	1	10.000	15.000
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	1	< 10	20
Recuento de *E. Coli*, UFC/g	3	0	< 10	-
Recuento de hongos y Levaduras, UFC/g	3	1	100	200
Detección de *Salmonella* spp./25 g	5	0	0	-

Requisitos microbiológicos – Referencia: Tabla 2 - NTC 518: 2008

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	La Bebida Achocolatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche. El contenido máximo de Plomo no deberá no deberá ser mayor de 2 mg/Kg. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materiales objetables o extrañas. 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.
Contenido	SAP 200002131 Doy Pack x 200 gramos mínimo SAP 200001620 Tarro plástico x 300 gramos mínimo. SAP 200002233 Bulto x 25 kilogramos mínimo.
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO Presentación del Producto	El producto se puede requerir en las siguientes presentaciones: SAP 200002131 Bolsa x 200 g embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200001620 Tarro *300 G Embalado en caja de 30 Tarros SAP 200002233 Bulto x 25 kilogramos.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico 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.

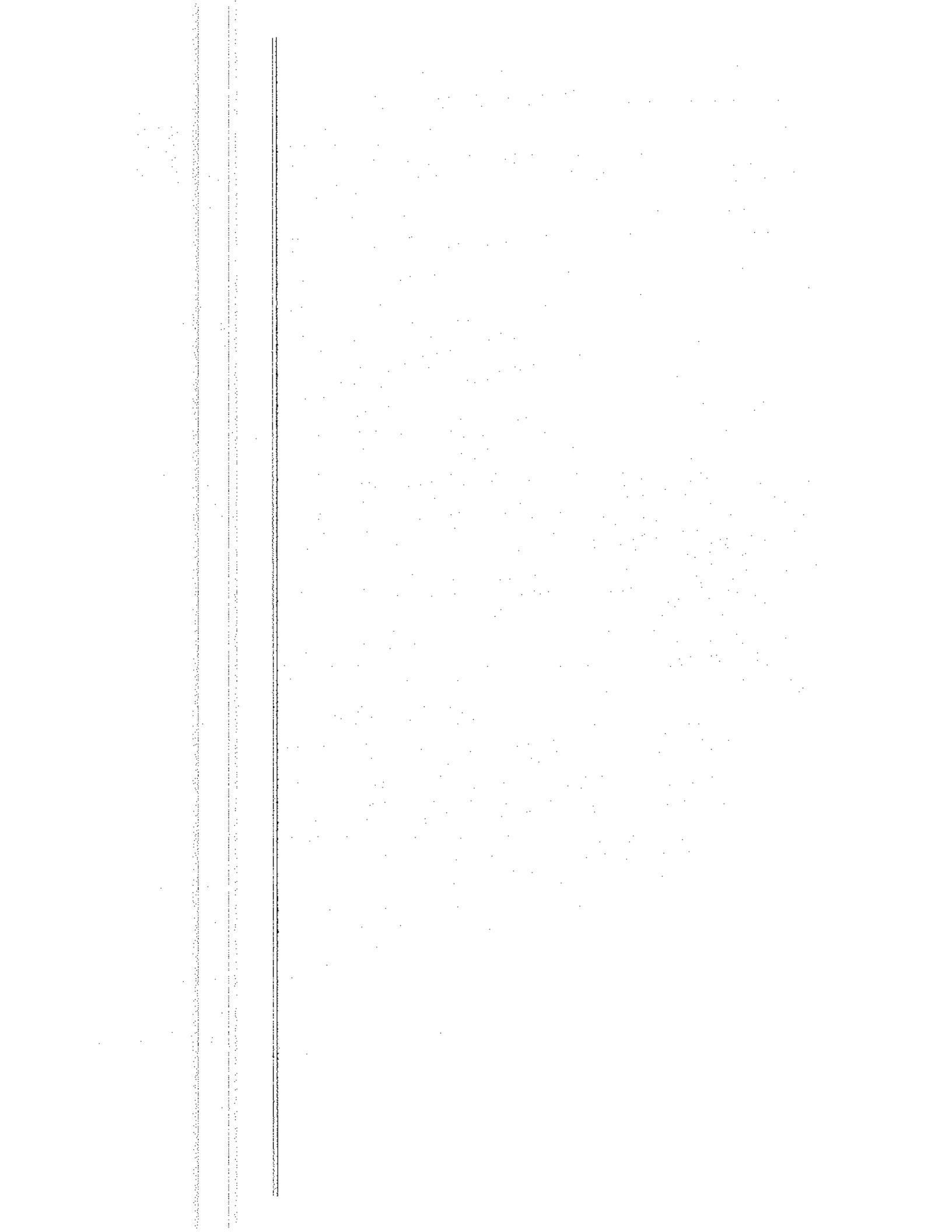


	Empaque	El producto deberá estar empacado de la siguiente manera: SAP 200002131 Debe estar empacado bolsa BOPP + metalizado + Foil + Pebd con zipper. SAP 200001620 Debe estar empacado en envase plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, grado alimentario y de primer uso. SAP 200002233 Debe estar empacado en bulto laminado x 25 Kg.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

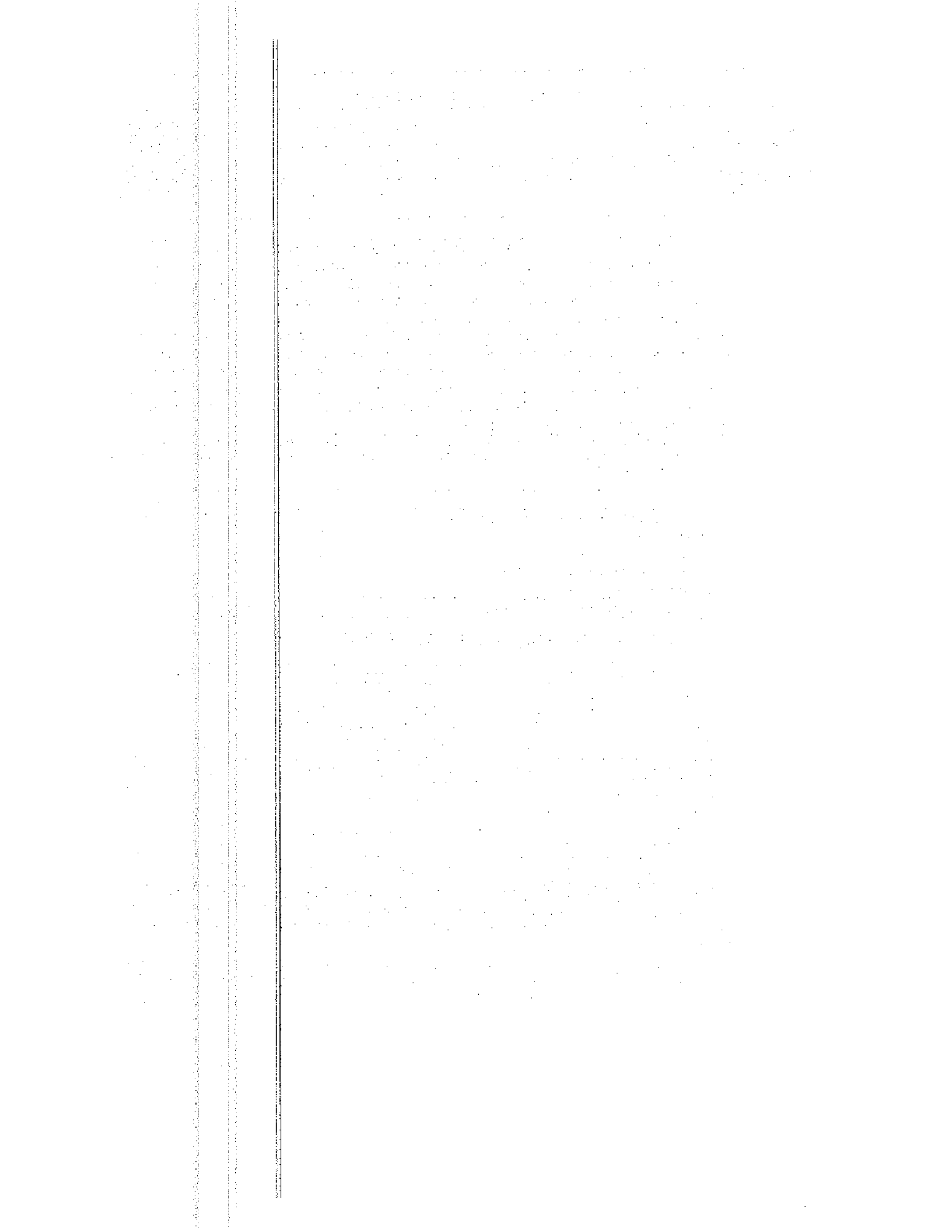
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	– Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). – Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Certificado HACCP o ISO 22000 o FSSC 22000 El proveedor puede presentar: – Certificado BPM o Certificado BASC emitido por autoridad sanitaria competente.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**FEBRERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000, se retira el requisito norma técnica 512-1.
3	Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000 versión 2.
4	Se cambia requisito específico de recibo de producto de 2 meses a 3 meses después de la fecha de fabricación. Se incluye Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
5	Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos, especificamente porcentajes de grasa, proteína y carbohidratos. Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos, específicamente porcentajes de grasa, proteína y carbohidratos.
6	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, FSSC 22000 Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
7	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.



8	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se hace ajuste de la vida útil de producto de 24 meses a mínimo 4 meses. Se adiciona código SAP. Se adiciona certificaciones de calidad para el producto. Se adicionan certificaciones de calidad HACCP, Certificado BASC, Certificado BPM. Se retira ingrediente extracto de malta de la formulación.
9	Se adiciona presentación de 300 gramos y 30 kilos de producto, se especifican condiciones de empaque y presentación de producto, se hace inclusión de la palabra mínimo en el contenido del producto. Se cambian los requisitos microbiológicos según la NTC 518 **Requisito** — n — m — M — c **Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g** — 3 — 1 — 10000 — 15000 **NMP Coliformes /g** — 3 — 1 — 11 — 70 **NMP Coliformes fecales /g** — 3 — 0 — <3 — 0 **Recuento mohos y levaduras, UFC/g** — 3 — 1 — 100 — 200 **Detección *Salmonella*/ 25g** — 3 — 0 — 0 — - **Límite máximo para Aflatoxinas totales** — 20ppm
10	Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos según la NTC 3619. **Requisito** — Valores Min — Max pH (10%) — 6.0 — 7.0 Humedad (%) — 2.0 — 4.0 Grasa (%) — 1.0 — 3.0 Ceniza — 2.0 — 3.0 Finura — 99 — 99.7 **Parámetro** — Mínimo — Máximo Humedad (%) — — 4 Contenido de grasa de cacao (%) — 14,4 — Tiempo de instantaneidad (segundos) — — 30 Contenido de azúcar (%) — — 71 Se incluye código SIC de la Presentación de 1000 gr. Se ajusta la normatividad de la NTC 518 a la NTC 3619. Se incluyen otras características del Producto.
11	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto estandarizando el contenido mínimo de vitaminas y minerales, por lo que retira el fumarato ferroso, la vitamina B3, D3 y B12, se deja la vitamina D. Se ajusta la normatividad de la NTC 3619 Chocolate de mesa instantáneo a la NTC 518 Cacao en Polvo y sus Mezclas secas con edulcorantes y se incluye la Resolución No. 1511 de 2011 Reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y los productos de chocolate para consumo humano. Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos con base en la NTC 518 y Resolución No. 1511 de 2011, en el parámetro de Grasa; así:



Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad (%)		4
Contenido de grasa de cacao (%)	14,4	
Tiempo de instantaneidad (segundos)		30
Contenido de azúcar (%)		71

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad	-	4%
Contenido de grasa de cacao	2%	-
Tiempo de instantaneidad	-	30
Contenido de azúcar		71%

Se ajustan los requisitos Microbiológicos de conformidad con la NTC 518, norma aplicable al producto:

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	3	1	10.000	15.000
NMP coliformes/g	3	1	10	20
NMP coliformes totales/g	3	0	<10	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	100	200
Detección de Salmonella spp/25 g	3	0	0	-

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de microorganismos aerobios, UFC/g	3	1	10.000	15.000
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	1	< 10	20
Recuento de E. Coli UFC/g	3	0	< 10	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	100	200
Detección de Salmonella spp/25 g	3	0	0	-

12	Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras características del producto se adiciona: 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. Se ajustan las condiciones de transporte así: *El producto 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajusta la vida útil del producto así: se retira "El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) mes después de la fecha de fabricación." Se ajusta: El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de recepción. Se ajustan las Certificaciones de Proveedor así: - "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). - Certificado HACCP o Certificado BASC o Certificado BPM emitido por autoridad sanitaria competente, porque no es un producto clasificado como de Alto Riesgo y cualquiera de las certificaciones solicitadas son suficientes para asegurar la calidad del producto.
13	Se retira código SAP 200000776 presentación Bolsa x 1000 gramos mínimo, ya que esta presentación ya no se utiliza en la entidad y el código se encuentra bloqueado en sistema SAP, se adiciona código SAP 2000021836 presentación Bulto 25 Kg. Se adiciona referencia requisitos microbiológicos, además en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013.
14	Se retira condigo SAP 200000813 Bulto x 30 kilogramos mínimo, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no es recomendado sobrepasar cargas superiores a 25 kg. Se retira código SAP 200000097 bebida achocolatada por 300 g por SAP 200001620, SAP 200002183 Bulto x 25 kilogramos mínimo por SAP 200002233 bebida achocolatada instantánea *25 Kg, se modifica código SAP 200000096 por SAP 200002131 Bebida achocolatada * 200 g.
15	Se ajusta control de cambios unificando los cambios del ítem 14 e ítem 15 (actualización 25 Nov 2020), ya que por error de digitación se partió información en dos filas. Y se organiza continuación de los cambios. Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos" se ajustan los requerimientos de vida útil. Se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000. Y se ajusta puede presentar certificación BASC o BPM.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector Graf. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Placda	26 FEB 2021	