80

230

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-P01-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		LENTEJA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	13002 / 200000417 25033 / 200000416 1382 / 200000415
	Clasificación	Leguminosa
	Descripción del Producto	Grano procedente de la especie *Lens sculenta Moench*, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirando a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95mm (15/64").
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Componente — Valor Máximo en masa Materias duras — 0,3 Grado dañado — 2,5 Grano abierto — 3,0 Grano partido — 2,0 Variedades contrastantes — 3,0 Humedad (%) — 13 Máximo
	Requisitos Microbiológicos	El lenteja para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Lenteja de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 13% de humedad, **ni debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex** alimentario. COMPONENTES — En Masa: MIN — MAX Daños por Insectos — - — 0,3% Materias Extrañas — - — 1,0% Verdodos y/o Decolorados — - — 1,5%
	Contenido	SIC 13002 / SAP 200000417 Bolsa x 0.5Kg. (500gr) SAP 200000791 Bolsa x 1 Kg (1.000 gr.) SAP 200000415 Saco a granel de 50 kilogramos
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 937
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 13002 / SAP 200000417 Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr. SIC 25033 / SAP 200000416 Paca x 25Kg reempacada x Bolsa de 1000gr. **SIC 1382 / SAP 200000415 Saco a granel de 50 kilogramos.**
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	SIC 13002 / SAP 200000417 - SIC 25033 / SAP 200000416 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0, los empaques debe ser de primer uso. SIC 1382 / SAP 200000415 El saco a granel debe ser de poliolefina por 50 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 06 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016	

82
231

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	FRIJOL CABEZA NEGRA Fecha **Página 1 de 2**	
PRODUCTO	FRIJOL CABEZA NEGRA	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos.	
Descripción del Producto	*Frijol cabeza negra desvainado, presentar tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere.*	
Características sensoriales	OLOR	Característico a frijol
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	15% máx
	CENIZAS	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	
	PROTEINA	10% min.
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en bolsa plástica. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Bolsa de 1 kg	
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con un máximo de (1) mes después de la fecha de fabricación.	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.	
Vida Útil	Seis(6) meses después de su fecha de producción.	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		FRIJOL BLANQUILLO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16594 / 200000262 29330 / 200000263 36751 / 200000264
	Clasificación	Leguminosa
	Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros *Phaseolus spp*. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITO — % MAX EN MASA MATERIA DURA — 0.2 GRANOS DAÑADOS — 2.0 GRANOS PARTIDOS — 1.0 GRANOS ABIERTOS — 1.0 VARIEDADES DE CONTRASTE — 2.0 VARIEDADES NO CONTRASTANTES — 5.0
	Requisitos Microbiológicos	El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectado.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Frijol de consumo Tipo I Grado 2 El producto no puede tener mas de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base humeda).
	Contenido	SIC 16594 / SAP 200000262 Bolsa Reempacado por 500 gramos SIC 29330 / SAP 200000263 Bolsa Reempacado por 1000 gramos SIC 36751 / SAP 200000264 Saco a granel de 50 kilogramos
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 871 FRIJOL
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 16594 / SAP 200000262 Bolsa reempacado por 500 gramos x 25 kilos SIC 29330 / SAP 200000263 Paca x 25 Kg reempacada x Bolsa de 1000gr SIC 36751 / SAP 200000264 Saco a granel de 50 kilogramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	SIC 16594 / SAP 200000262 - SIC 29330 / SAP 200000263 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0 los empaques debe ser de primer uso. SIC 36751 / SAP 200000264 El saco a granel debe ser de polioletina por 50 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la esolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 06 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de tres meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		GARBANZOS SECOS
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	13173 / 200000302 23595 / 200000300 29750 / 200000301
	Clasificación	Leguminosa
	Descripción del Producto	Grano de la leguminosa de la variedad *Cicer arietinum L*. desprovistos de vaina una vez secos y del tipo comercial rugosos. Debe estar libre de sustancias extrañas y colorantes libres de hongos, insectos vivos o en estados evolutivos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El garbanzo para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega de los cuales máximo el 5,0% pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 9,05 mm (3/8 de pulgada) y clasifica según el grado así: **Componente** — **Valor Máximo en masa** **Grado dañado** — 4,0 **Grano partido** — 3,0 **Variedades contrastantes** — 3,0
	Requisitos Microbiológicos	El garbanzo para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior,a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectado.
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 0,1% de materias duras, ni más de 14% de humedad (base humeda).
	Contenido	SIC 13173 / SAP 200000302 Bolsa x 0.5Kg (500gr) SIC 23595 / SAP 200000300 Bolsa x por 1 Kg (1.000 gramos) SIC 29750 / SAP 200000301 Saco a granel de 50 kilogramos
	Requisitos Normativos	NTC 923
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 13173 / SAP 200000302 Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr SIC 23595 / SAP 200000300 Paca x 25Kg reempacada x Bolsa de 1000gr SIC 29750 / SAP 200000301 Saco a granel de 50 kilogramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	SIC 13173 / SAP 200000302 - SIC 23595 / SAP 200000300 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3,0 los empaques debe ser de primer uso. SIC 29750 / SAP 200000301 El saco a granel debe ser de poliolefina por 50 kilos y cumplir con la NTC1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de **06** meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de tres meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2016**	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se actualizan requisitos microbiologicos y se solicita Manual de buenas practicas de manufactura y trazabilidad de productos,Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique)
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
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 tiepo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestacion dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: **COMPONENTES** / **En Masa** (MIN / MAX) Daños por Insectos: - / 1,0% Materias Extrañas: - / 1,0% Verdodos y/o Decolorados: - / 2,0% **REQUISITO** / **VALORES X GR.** (MIN / MAX) Granos secos MOHOS: 10^4 / 10^5 **COMPONENTES** / **En Masa** (MIN / MAX) Materia Dura: - / 0,1% Granos Dañados: - / 1,0% Impurezas: - / 1,0% Granos Partidos: - / 3,0% Granos Abientos: - / 1,0% Variedad de Contraste: - / 3,0% Variedad No Contraste: - / 2,0% Humedad: 8,0% / 14,0%
5	Se cambia el código SIC de 688 a 29750 del garbanzo por 50 kilos. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un metodo de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Y se incluye la NTC 923 Garbanzos Secos. Se hace inclusión del Grado 2 en el item "Otras características del producto".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbióloga con enfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elkin Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

Nombre del Producto (SIBOL)	FRIJOL
Nombre Comercial del Producto	SIC 30 FRIJOL CARGAMANTO NACIONAL ROJO x 50 Kg. **SIC 23575 FRIJOL CARGAMANTO NACIONAL ROJO x 1000 g.** SIC 23562 FRIJOL CARGAMANTO NACIONAL ROJO x 500 g.
Calidad	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 871. Res. Min Protección 5109 de 2005 Frijol de calidad: Tipo 1 Grado 1
GENERALIDADES	FRIJOL CARGAMANTO NACIONAL ROJO. Frijol de calidad: Tipo 1 Grado 1
Requisitos Específicos	Frijol TIPO 1 Grado 1. Humedad Máximo 15 % base húmeda. **Requisitos** — **Porcentajes máximos en masa** Materia Dura — 0.0 Granos Dañados — 1.0 Granos Partidos — 0.5 Granos Abiertos — 0.5 Variedad de contraste — 1.0 Variedades no contrastantes — 2.0 El frijol no deberá contener más de 1% de impurezas El frijol debe ser de la clasificación grande de acuerdo a la NTC 871. El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. El producto no puede tener mas de un 1% de impurezas. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres meses de empacado. Proveedor Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA

88
a 2/K

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	FRIJOL NEGRO	
PRODUCTO	FRIJOL NEGRO X KILO	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas.	
Descripción del Producto	*Frijol negro desvainado, presentar tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere*	
Características sensoriales	OLOR	Característico a frijol
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	15% máx.
	CENIZAS	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	
	PROTEINA	10% min.
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en bolsa plástica. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Bolsa de 1 kilo	
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con un máximo de (1) mes después de la fecha de fabricación.	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.	
Vida Útil	Seis(6) meses después de su fecha de producción.	

92
136

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	FRIJOL ROJO	
PRODUCTO	FRIJOL ROJO	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidades fisicoquímicas y microbiológicas establecidas de acuerdo a la norma NTC 871.	
Descripción del Producto	*Frijol rojo desvainado, presentar tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere.*	
Características sensoriales	COLOR	Rojo
	OLOR	Característico a frijol
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	15% máx.
	CENIZAS	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	
	PROTEINA	10% min
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en bolsa plástica. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Bolsa de 1 kilo	
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con un máximo de (1) mes después de la fecha de fabricación.	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco protegido del sol y la humedad	
Vida Útil	Seis (6) meses después de su fecha de producción.	

94
237

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Nombre del Producto (SIBOL)	ARVEJA SECA
Nombre Comercial del Producto	ARVEJAS SECAS VERDE x 50 Kg. ARVEJAS SECAS VERDE x 1000g. ARVEJAS SECAS VERDE x 500 g.
Calidad	Requisitos de la norma técnica NTC 791. Arveja de calidad: Tipo 1 Grado 2
Generalidades	Alverjas de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes en este caso de color verde, de las cuales el 97% mínimo queda retenido por una criba con orificios circulares de 6.35 mm (16/64 de pulgada).
Requisitos Específicos	La arveja seca para consumo debe ser fresca de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. LA arveja no debe exceder los límites de materiales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. El producto no debe tener más de 1.0% de impurezas ni más de 0,1% de materias duras. El producto debe tener una humedad máxima del 13% y debe cumplir con: Porcentajes máximos en masa Granos Dañados 3.0 Granos Abiertos 2.0 Granos Partidos 2.0 Variedades contrastes 3.0 Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres meses de empacado. Certificaciones: Concepto Técnico Sanitario Vigente: Emitido mediante Acta de Visita Sanitaria por parte del INVIMA, con concepto FAVORABLE Este certificado se requiere de planta de transformación ó procesamiento y lugar de reempaque. El certificado debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.

	El empaque debe estar en las siguientes condiciones:
Empaque y rotulado	El SIC 31 debe estar empacado en sacos de poliolefina por 50 kilos, el empaque debe ser de primer uso y cumplir NTC 1792. El SIC 1372 debe estar reempacado en bolsas de polietileno de baja densidad calibre entre 2,5 - 3 El SIC 25139 debe estar reempacado en bolsas de polietileno de baja densidad calibre entre 2.5 - 3 Todos los empaques deben ser resistentes a la manipulación constante. Debe ser impreso en la bolsa o saco, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005.
Presentación	El SIC 31 debe contener mínimo 50 Kilos. El SIC 1372 unidad de producto reempacado debe contener mínimo 500 gramos. El SIC 25139 unidad de producto reempacado debe contener mínimo 1000 gramos. El SIC 31 saco de 50 Kilos. El SIC 1372 reempacado paca por 1000 g . El SIC 25139 reempacado paca por 500 g
Código LMFT y Fecha Actualización contenido.	COD LMFT - 93, 17/09/2010

Nombre del Producto (SIBOL)	AZUCAR REFINADA
Código del Producto (SIBOL)	40089
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuario o agropecuario. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	NTC 2085
Generalidades	Producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados, producto que no es sometido a procesos de refinación, se caracteriza y diferencia del azúcar blanco por que sus requerimientos de calidad son mas exigentes
Requisitos generales	La materias organolépticas del producto Color: blanco Olor: caracteristicas propias del producto Sabor: dulce El producto debe estar libre de la presencia de plagas El azúcar blanco especial no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto Debe cumplir con los limites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social El azúcar blanco especial debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad
Requisitos Especificos	Polarización a 20°C: 99.6 mínimo. Color a 420nm UI: 180 máximo Humedad granulado % m/m: 0.07 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.095 máximo.

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	ARROZ BLANCO

REQUISITOS GENERALES	Código	21189 / 200000989 28005 / 200000056 **7054 / 200000057**
	Clasificación	Granos
	Descripción del Producto	Es un grano de cereal de la especie *Oryza sativa L.* perteneciente a la familia de las gramíneas. 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 Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARAMETRO	LÍMITE MÁXIMO
Recuento de Levaduras (UFC/g)	Ausente

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Tipo I: Arroz de grano largo, cuya relación longitud/anchura es de 3,0 ó más.

REQUISITO	% Máximos en masa
Grano Dañado por Calor	0,1
Grano dañado Total	2,5
Grano Yesado	7,0
Grano Rojo	0,5
Grano Partido	8,0
Tipo Contraste	2,0

	Contenido	SIC 21189 / SAP 200000989 Paca x 12,5 Kg reempacado por 500 gramos. Para la Regional Pacífico, se reembala en bulto de 50 Kg por 4 pacas. SIC 28005 / SAP 200000056 Paca x 15Kg reempacado por 1000 gramos SIC 7054 / SAP 200000057 Bulto x 50Kg a granel
	Requisitos Normativos	NTC 671

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 21189 / SAP 200000989 Paca x 12,5 Kg. Para la Regional Pacífico, se reembala en bulto de 50 Kg por 4 pacas. SIC 28005 / SAP 200000056 Paca x 15Kg **SIC 7054 / SAP 200000057 Bulto x 50Kg**
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 3			
		Fecha:	10	04	2017	

	Empaque	SIC 21189 / SAP 200000989 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques debe ser de primer uso. Para la Regional Pacífico, el producto debe ser reembalado en bulto de 50 Kg por 4 pacas de 12,5 Kilos en sacos de poliolefina. SIC 28005 / SAP 200000056 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques debe ser de primer uso. SIC 7054 / SAP 200000057 El saco debe ser de poliolefina por 50 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de mínimo ocho (8) meses contados a partir de la fecha de producción. Se recibe en bodega con máximo dos (2) después de la producción.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JUNIO 2017**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
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 código SIC de la presentación de libra de 21119 a 21189, según su correspondencia en el listado maestro de materiales.
7	Se retira el código 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 ítem empaque el calibre 3.0, por generar confusión en los oferentes.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbiòloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltràn Pulido	29 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gomez Sanchez	29 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	29 JUN 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29 JUN 2017	

102

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

REQUISITOS GENERALES	Código	37409 / 200000352 37410 / 200000353 37400 / 200001049
	Clasificación	Harina
	Descripción del Producto	Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común *Triticum aestivum L.*, o trigo ramificado, *Triticum compactum Host.*, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Harina de Trigo Fortificada: harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No.1944 de 1996

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Trigo y micronutrientes aceptables
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS MÍNIMO	PARÁMETROS MÁXIMO
Humedad en %	-	14,5
Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7,0	-

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento aerobios mesófilos UFC / g	3	200000	300000	1
Recuento de *Escherichia coli* UFC / g	3	<10	-	0
Detección de Salmonella / 25 g	3	Ausencia		0
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	3	3000	5000	1
Recuento *Sthaphyloccus aureus* coagulasa positiva UFC / g	3	<100	-	0
Recuento de *Bacillus cereus* UFC / g	3	500	1000	1

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	No debe tener un nivel mayor 10µ g/kg (10ppb) de aflatoxinas.

METAL	LÍMITE MÁXIMO
Plomo, mg/kg	0,2
Cadmio, mg/kg	0,2

Límites máximos de metales contaminantes

	Contenido	SIC 37409 / SAP 200000352 Bolsa x por 500 gramos SIC 37410 / SAP 200000353 Saco a granel de 50 kilogramos SIC 37400 / SAP 200001049 Bolsa x por 1.000 gramos (1 kilo)
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 267, el Decreto No.1944 de 1996 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 37409 / SAP 200000352 Bolsa Reempacada por 500 gramos x 12,5 kilos SIC 37410 / SAP 200000353 Saco a granel de 50 kilos. SIC 37400 / SAP 200001049 Bolsa Reempacado por 1.000 gramos x 25 kilos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

	Empaque	SIC 37410 / SAP 200000353 El saco debe ser de poliolefina por 50 kilos y cumplir con la NTC 1792. SIC 37409 / SAP 200000352 - SIC 37400 / SAP 200001049 empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario calibre 3.0 de primer uso.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 06 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JUNIO 2017**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 257 Harina de Trigo. 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. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.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.
4	Se hace modificación de vida útil de 12 meses a 06 meses de vida útil, dando cumplimiento a la NTC 257
5	Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 1 Kg.
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajusta la descripción del producto de acuerdo al Decreto No.1944 de 1996 y a la NTC 267 Harina de Trigo. Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos y Otras características de acuerdo a la NTC 267 Harina de Trigo. Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de *Bacillus cereus*, NTC 4574, para detección de *Salmonella*, por ya estar contemplados dentro de la NTC267. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas pero en alimentos de consumo animal.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbiologa con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

Nombre del Producto (SIBOL)	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
Nombre Comercial del Producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA REPOSTERIA x 500 g. HARINA DE TRIGO FORTIFICADA REPOSTERIA x 50 Kg.
Calidad	La harina de trigo debe ser fortificada de acuerdo al Decreto 1944 / 1996 y cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 267 y cumplir con la Res. Min. Protección Social 1528/2002.
- Generalidades	La Harina de Trigo es un producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de trigo sin cáscara, sano y limpio del centro del endospermo.
Requisitos Específicos	Requisito — Valor Humedad (%) — 12.5 Máximo Proteína (%) B.S. — 12.0 Mínimo VIDA ÚTIL: Mínimo 12 meses mínimo contados a partir del día de fabricación. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación. El proveedor debe cumplir con: Concepto favorable del Diagnostico técnico sanitario (Visita INVIMA).Concepto técnico: FAVORABLE vigente. El concepto debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.
Empaque y rotulado	El SIC 12055 debe ser en Paca X 12,5 Kilos X 25 unidades. El SIC 21198 debe ser en Bulto 50 Kilos a granel. El SIC 21198 debe cumplir lo siguiente: Ser empacada en sacos de poliolefina por 50 Kg, los sacos deben cumplir la NTC 1792. El material no debe alterar el producto y debe ser de primer uso garantizando la conservación del producto durante el transporte y almacenamiento. El rotulado de la harina trigo debe ser impreso en el saco y cumplirá con lo establecido en la NTC 512-1 y cumplir con el Decreto 1944/1996 Articulo 9. Rotulado.

	El SIC 12055 debe ser: Reempacada por 500 gramos peso neto mínimo y debe cumplir lo siguiente: Debe ser empacada en polietileno no debe alterar el producto y debe ser de primer uso garantizando la conservación del producto durante el transporte y almacenamiento. El rotulado de la harina trigo debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005
Presentación	El SIC 12055 debe contener 500 gramos de producto peso neto. El SIC 21198 debe contener 50 kilogramos de producto peso neto.
Código LMFT y Fecha Actualización contenido.	COD LMFT 103 – 15/07//2009

106

243

PROCESO						
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 2			
		Fecha:	10	04	2017	

PRODUCTO / NOMBRE	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ

REQUISITOS GENERALES	Código	37416 / 200000355 37428 / 200000354
	Clasificación	Harina
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción y molturación o molienda.

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

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad en %	-	13,0
Proteína (Nx6,25),en base seca en % en masa	6,0	-
Grasa en % en masa	-	2,0
Cenizas en % en masa	-	1,0
Indice de Absorción (cm3 de harina suspendida en 100 cm3 de agua / 5 g de muestra) a 25°C	4,5	-

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento aerobios mesófilos UFC / g	3	15000	20000	1
Recuento de *Escherichia coli* / g	3	0	-	0
Recuento *Sthaphyloccus aureus* coagulasa positiva / g	3	<100	-	0
Recuento de Bacillus cereus UFC / g	3	500	1000	1
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	**3**	**1000**	**2000**	**1**
Detección de Salmonella / 25 g	3	0	-	0

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	100% harina de maíz precocida blanca El nivel máximo de aflatoxinas debe ser de 10ppb/gr. No debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetable. Debe presentar un color uniforme, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños.
	Contenido	SIC 37416 / SAP 200000355 Bolsa x 500 gramos SIC 37428 / SAP 200000354 Bolsa x por 1.000 gramos (1 kilo)
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 37416 / SAP 200000355 Paca x 12 Kg reempacada x Bolsa de 500gr. SIC 37428 / SAP 200000354 Paca x 20 Kg reempacada x Bolsa de 1000gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0 los empaques debe ser de primer uso. El producto debe estar reempacado en termoencogible.

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 06 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maíz.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JUNIO 2017**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 3594 PRODUCTOS DE MOLINERÍA. HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO. 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 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. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se incluye códigos 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 retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retira código 37405 por ser producto con adición de sabor a mantequilla y sal. Se ajustan valores fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a norma NTC. Se adiciona certificación de calidad ISO 9001 para el proceso productivo de cereales precocidos.
4	Se aclara las condiciones de empaque para las dos presentaciones de producto, se ajustan las referencias al listado de materiales de SAP.
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos y Otras características de acuerdo a la NTC 3594 productos de molinería. Harina precocida de maíz para consumo humano Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de *Bacillus cereus*, NTC 4574, para detección de *Salmonella*, por ya estar contemplados dentro de la NTC3594. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas pero en alimentos de consumo animal.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Noraida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghenso Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

Nombre del Producto (SIBOL)	MAIZ BLANCO
Código SIBOL	40410
Categoría	Commodities de origen o destinación agricola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	NTC 366 Resolución 2906 de 2007. del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Se denomina maíz tierno al conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro "*Zea mayz identata L*" y dentado "*Zea mayz indurata L*" o sus híbridos podrá presentarse un grano de color amarillento envasado en lata de hojalata con agua de sal o ácido acético.
Requisitos generales	El maíz tierno debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. No debe contener residuos de material tóxico. Características organolépticas del maíz escaldado: Color: puede ser amarillo, blanco, rojizo o mezclas. Olor: propio del producto Consistencia: dura
Requisitos Específicos	Humedad 14.0 % Máxima Porcentaje de granos dañados por hongos 3.0 % Máximo Aflatoxinas: 20 mcg Máximos El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 366. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.

Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil y debe ser de primer uso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, para materias primas.
Presentación	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado en lata de hoja lata o de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.
Condiciones para la negociación	En la negociación debe especificarse detalladamente el peso, variedad de maíz trillado, color, tipo de empaque, presentaciones.

110

245

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 2			
		Fecha:	10	04	2017	

PRODUCTO / NOMBRE	MAIZ TIERNO

REQUISITOS GENERALES	Código	203 / 200000434
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto obtenido de maíz tierno seleccionado con adición de agua, azúcar, sal como liquido de gobierno, envasado en hojalata sometido a esterilización.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz tierno, agua, azúcar y sal
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	La prueba para determinar Esterilidad Comercial del producto debe ser Satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Debe ser maíz tierno y el producto no debe contener conservantes
	Contenido	Lata por 248 gr Peso Neto Mínimo
	Requisitos Normativos	NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de Cartón Corrugado x 24 latas
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe estar envasado herméticamente en envase de hojalata de 2 o 3 piezas, esterilizado mediante empleo de calor.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de dos (2) meses de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

1/2

246

PROCESO	GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		

Producto/Nombre	SIC 1300 CHOCOLATINA UNIDAD POR 12 GRAMOS
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	Chocolatina x 12 gramos
Descripción del Producto	Barra solida de chocolate con leche
Ingredientes	Azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, lecitina de soya (E322) (emulsionante) y esencia artificial certificada (etilvainillina). Puede contener trazas de maní.
Requisitos Fisicoquimicos	REQUISITO / VALOR Humedad (%) 1,5 máximo Grasa (%) 33,0 36,0 Tamaño de partícula (micras) 24 máximo
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	No Aplica
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 12 gramos x unidad
Presentacion	El producto debera entregarse en bandeja x 10 unidades x 12 gramos cada unidad
Empaque	El producto debera empacase en formato tipo cartera. El empaque que entra en contacto con el producto debera ser de papel parafinado y sobre éste debera colocarse envoltura de papel aluminio. Empaque externo: Bopp flowpack impreso
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005 tanto en el empaque como en el embalaje.
Vida Util	El producto debe tener una vida util minima de 24 meses
Condiciones de Embalaje	Se debera entregar en caja por 126 Bandejas.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehiculo debe contar contar con el acta sanitaria vigente concepto
Requisitos Normativos	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. El producto debe cumplir con las especifcaciones que le apliquen de la NTC 702 ultima actualización. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el dia de la negociacion.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	01/07/2010	COD LMFT - 60

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 2			
		Fecha:	10	04	2017	

PRODUCTO / NOMBRE	BOCADILLO DE GUAYABA

REQUISITOS GENERALES	Código	34496 / 200000110 34497 / 200000106 38264 / 200000107 6317 / 200000108 2249 / 200000103
	Clasificación	Dulce
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcares.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75	-
pH a 20°C	3,4	-

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de Mohos y Levaduras / g	3	1000	2000	1

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe ser elaborado con guayabas frescas, sanas, libres de materiales extraños, residuos de plaguicidas o de otras sustancias eventualmente nocivas o contaminantes. Debe presentar un color uniforme, característico de la fruta, sin que presente color extraño por elaboración defectuosa, por ejemplo producto oscuro debido a sobrecocción del producto o caramelización excesiva de los azucares. Debe poseer una consistencia firme al tacto y deberá conservarse durante toda la vida útil del producto. No se **permite la presencia de ningún tipo de almidón.**
	Contenido	SIC 34496 / SAP 200000110 Peso neto 450 gr cada unidad de mínimo 45 gr SIC 34497 / SAP 200000106 Peso neto 500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 38264 / SAP 200000107 Peso neto 1000 gr cada unidad de mínimo 55 gr SIC 6317 / SAP 200000108 Peso neto 1500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 34496 / SAP 200000110 Caja de 450 gr contiene 10 unidades SIC 34497 / SAP 200000106 Caja de 500 gr contiene 12 unidades SIC 38264 / SAP 200000107 Caja de 1000 gr contiene 18 unidades SIC 6317 / SAP 200000108 Caja de 1500 gr contiene 36 unidades SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

	Empaque	SIC 34496 / SAP 200000110, SIC 34497 / SAP 200000106, SIC 38264 / SAP 200000107, SIC 6317 / SAP 200000108 Cada unidad de producto deberá ser **empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan** conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SIC 2249 / SAP 200000103 lonja envuelta en papel celofán o vinipel.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. 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 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.
4	**Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.** Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

116 248

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	PAN BLANDO PARA PERRO	Fecha Página 1 de 1
PRODUCTO	PAN BLANDO PARA PERRO	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas.	
Descripción del Producto	*Producto elaborado a base de harina de trigo*	
Características sensoriales	COLOR	Blanco amarillento
	OLOR	Característico
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	
	CENIZAS	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en bolsa plástica. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Bolsa herméticamente cerrada. MIN 420 gr	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.	
Vida Útil	Máximo cinco (5) días después de su fecha de producción.	

117 240

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	PAN HAMBURGUESA	Fecha Página 1 de 1
PRODUCTO	PAN HAMBURGUESA	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas.	
Descripción del Producto	*Producto elaborado a base de harina de trigo.*	
Características sensoriales	COLOR	Blanco amarillento
	OLOR	Característico
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	
	CENIZAS	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en bolsa plástica. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Bolsa herméticamente cerrada MIN 280 gramos	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.	
Vida Útil	Máximo cinco (5) días después de su fecha de producción.	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	PAN TAJADO	Fecha Página 1 de 1
PRODUCTO	PAN TAJADO.	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas.	
Descripción del Producto	*Producto elaborado a base de harina de trigo*	
Características sensoriales	COLOR	Blanco amarillento
	OLOR	Característico
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	
	CENIZAS	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en bolsa plástica. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Bolsa herméticamente cerrada. 250 gramos Bolsa herméticamente cerrada. 420 gramos	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.	
Vida Útil	Máximo cinco (5) días después de su fecha de producción.	

Nombre del Producto (SIBOL)	PAN MOLIDO
Código del Producto (SIBOL)	40456
Categoria	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	NTC 1363
Generalidades	Pan molido o pan rallado es pan duro (generalmente seco de varios días o puede ser secado en horno) que ha sido finamente picado mediante un rallador. Su textura harinosa se emplea en la elaboración de diferentes platos y alimentos en forma de "rebozado", "apanado" o "gratinado" con la intención de proporcionar una costra dura al freír los alimentos, también se emplea como medio aglutinante o para dar consistencia a los alimentos En la elaboración se pan molido o rallado se emplea el pan blanco debido a que es más susceptible de ponerse duro. El pan rallado puede conservarse en un sitio seco durante varios meses. El pan rallado comercial puede llevar otros ingredientes como almidón de maíz y emulgentes diversos, espesantes, antioxidantes y gasificantes (bicarbonato sódico y difosfato disódico).
Requisitos generales	El producto, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano. El pan molido debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.

121 25

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Nombre del Producto (SIBOL)	NATILLA CAJA X 340 GRAMOS
Código del Producto (SIBOL)	40456
Categoria	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	NTC 926
Generalidades	Mezcla lista para preparar natilla tradicional es un producto granular de baja humedad y rico en calorías presentación y empaque plegadiza 350 grs con 20 unidades Ingredientes Fécula de maicena polvo con azúcar sal y sabor artificial aditivos ninguno Legislación Aplicable al Producto norma icontec 926 (segunda versión) NTC 2187 (primera
Requisitos generales	El producto, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano La mezcla para natilla debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. Vida útil Veinticuatro meses a partir de la fecha de fabricación. conservando todas sus propiedades físicas, químicas y bacteriológicas, siguiendo las condiciones almacenaje. Características organolépticas: color café claro pálido, olor característico, sabor

Requisitos Especificos	Requisitos que debe cumplir el pan molido: pH . 4.8 mínimo 6.0 máximo Mohos y levaduras (UFC/g). 10^3 nivel aceptable de calidad Salmonella en 25g. ausencia. El pan debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1363.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envasos impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Condiciones para la negociación	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, presentaciones y caracteristicas del producto.

PRODUCTO / NOMBRE	PANELA CUADRADA

REQUISITOS GENERALES	Código	1900 / 200000520 32252 / 200000521
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.

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

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,5%	_
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	_	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2%	_
Cenizas, en %	0,8%	_
Humedad, en %	_	9,0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	_	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	_	0,1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grásas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
	Contenido	SIC 1900 / SAP 200000520 Caja de cartón corrugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos. SIC 32252 / SAP 200000521 Caja de cartón corrugado x 80 Unidades en empaque Individual para presentación de 250 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Protección Social No.779/2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462/2008. Resolución del Ministerio de Protección Social 3544/2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121/2011. NTC 1311.

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 1900 / SAP 200000520 - Cuadrada por 500gr. SIC 32252 / SAP 200000521 - Cuadrada por 250gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogible. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.
	Vida Útil	Mínimo seis (6) meses desde la fecha de fabricación y entrega con fecha de producción no mayor a un (1) mes.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Productores Paneleros (Trapiche) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento, Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. - Certificado de paz y salvo de Cuota de Fomento Panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador.
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 amplía a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se adiciona la presentación de panela redonda por 300 gramos. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se retira requisitos: Se debe cumplir con las condiciones mínimas de información en el embalaje secundario con los requisitos de rotulado que se establecen a continuación: a) Nombre completo del producto e ingredientes; b) Marca comercial; c) Nombre y ubicación del trapiche panelero; d) Número de lote o fecha de producción; e) Condiciones de conservación; f) Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente. Se ajusta vida útil de un mes a seis meses con fecha producción no mayor a un mes., Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento.
4	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a las presentaciones referidas en el listado de materiales. Así mismo, se cambian los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311.

	Requisito n m M C: Recuento de mesofilos y levaduras, en UFC/g: 5 50 150 2 **Parámetro** n m M C: Recuento de hongos y levaduras,/g: 3 200 500 2

COMPONENTE	VALORES Min	Max
Humedad (%)	-	5.0
Cenizas (%)	1	-
Azucares totales (Sacarosa) (%)	-	90
Azucares reductores (Glucosa) (%)	5.0	-
Proteina (%) (Nx6.25)	0.2	-
Potasio (mg/100g)	100	-
Calcio (mg/100g)	10	-
Fosforo (mg/100g)	5	-
Hierro (mg/100g)	1.5	-
Colorantes	Ausencia	
Sulfito Reductor	Ausencia	

Parámetro	Mínimo	Máximo
Color en % T (550 nm)	30	85
Humedad en %	-	5
Azucares reductores en %	5,0	12
Azucares Totales (Sacarosa) en %	73	90
Proteina en % (%Nx6,25)	0,2	-
Cenizas en %	0,8	1,9
Plomo expresado como Pb en mg/kg	-	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0,1
SO_2	Negativo	
Colorantes	Negativo	

5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre de PANELA a PANELA CUADRADA y la Clasificación de BLOQUE a PANELA. Se ajusta la Descripción del Producto, los Requisitos Fisicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311.

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras, /gr	3	200	500	2

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras en UFC /gr	5	50	150	2

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

Nombre del Producto (SIBOL)	LECHE CONDENSADA
Nombre Comercial del Producto	SIC 8661 LECHE CONDENSADA AZUCARADA ENTERA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Técnica NTC - 879
GENERALIDADES	Leche Condensada Azucarada: Es de una mezcla de leche y azucares (azúcar blanco, extrablanco ó azúcar moreno) producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión. Conservando el poder nutritivo de la leche y con sabor agradable lácteo y dulce.
Requisitos Específicos	Ingredientes: Leche, azúcar. Requisito — Valor Proteína (g) — 7.9 mínimo Grasa (g) — 8.0 mínimo Se permite la adición de colorantes artificiales descritos en la Res. 10593 /1985, adicionados en una cantidad máxima de 30 mg/Kg. Estabilizantes: Citrato trisodico, Cloruro de calcio, Fosfato de disodico, solos o en mezcla en una cantidad no mayor de 2000mg/Kg. Se permite la adición de saborizantes naturales o artificiales de acuerdo a los permitidos por el Ministerio de Protección social y las BPM del fabricante. Aditivos: Bicarbonato de sodio en una cantidad de 5g/Kg de leche. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación. Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
Empaque y rotulado	Los envases para leche condensada azucarada serán de material y forma tales que den al producto una adecuada protección durante el almacenamiento y transporte; con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración.

	Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Res. Min. Protección Social 779/2006 Los certificados deben ser entregados al comisionista el día de la negociación.
Empaque y rotulado	Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogible. El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 779/2006 Capitulo V y NTC 1311 Literal 8.1 La panela debe ser empacada en cajas de cartón corrugado de primer uso, que permita asegurar su conservación, transporte y almacenamiento, se deber asegurar que el embalaje se mantenga hasta el destino final en excelentes condiciones y asegurar el apilamiento mínimo de 10 cajas una encima de otra. . Es indispensable indicar la fecha de fabricación del producto para ser recibido en bodega. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de elaboración.
Presentación	SIC 14955 la unidad de producto debe tener un peso neto de 500 gramos. SIC 1900 la unidad de producto debe tener un peso neto de 300 gramos SIC 32252 la unidad de producto debe tener un peso neto de 250 gramos SIC 32253 a unidad de producto debe tener un peso neto de 200 gramos SIC 14955 Caja de cartón corrugado x 48 unidades - Redonda SIC 1900 Caja de cartón corrugado x 40 unidades – Cuadrada SIC 32252 Caja de cartón corrugado x 40 unidades - Cuadrada SIC 32253 Caja de cartón corrugado x 40 unidades – Cuadrada
Código LMFT y Fecha Actualización contenido.	COD LMFT – 44 24 DE NOVIEMBRE DE 2014

Nombre del Producto (SIBOL)	MERMELADA DE FRUTAS
Nombre Comercial del Producto	SIC 14932 MERMELADA DE FRUTAS
Calidad	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Norma Técnica NTC 285.(Ultima Actualización). RESOLUCIÓN NUMERO 15789 de 1984
Generalidades	Mermelada de Frutas, es un producto de consistencia semisólida o gelatinosa, obtenido por cocción o concentración de una o más frutas, concentrado de frutas, pulpas, jugos o sus mezclas, al que se le ha adicionado azúcar y otros aditivos permitidos.
Requisitos Específicos	Solo se permite la adición de Acido Sórbico y Acido Benzoico. El producto debe ocupar Mínimo el 90% del envase Requisito — Valor pH a 20°C — 3.6 máximo Sólidos solubles (% m/m) — 58 mínimo El producto se requiere con una vida útil minima de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de producción. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de Fabricación Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
Empaque y rotulado	Bandejas de cartón recubiertas por una película plástica termoencogible por 24 unidades. El envase para mermelada será envase cilíndrico de vidrio con las siguientes dimensiones aproximadas: 119 mm Alto X 59.6 mm de diámetro, con tapa rosca metálica de cierre hermético que impida la contaminación. El envase debe asegurar la inocuidad del producto Durante el almacenamiento, transporte y distribución. El rótulo deberá cumplir con las especificaciones establecidas en la Res. Min. Protección Social 5109/2005.

Provision Compra de equipos	1.328.386.895
Ajuste al peso SAP	1
Total	**1.771.718.219**

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

producidos del periodo	
(+) Utilidad / perdida debusa del periodo	561.798.741
(+) Impreyistos del periodo	20.471.842
(+) provision compra de equipos del periodo	**47.767.631**
(-) Causacion de Giros De utilidades	-
Saldos que pasan	
Saldo que pasa utilidades / perdida debusa	-1.619.745.199
Saldo que pasa Imprevistos	2.638.347.105
Saldo que pasa Compra de equipos	1.376.154.526
Ajuste al peso SAP	1
Total	**2.394.756.433**

Suscriben parte de la Agencia Logistica de las fuerzas Militares Regional Atlántico

TC- FREDDY GARCIA DE LA ESPRIELLA
TEC. Bienes y Servicio ALRAT

PD JORGE MONROY
Responsable Otros bienes y Servicios

PD-JULIET PAOLA PEREZ RAMIREZ
Coodinadora Grupo Financiero ALRAT

PD DARCY BERRIO VELEZ
Coordinador de Abastecimientos

Capitan de Fragata (RA) ALFREDO GARCIA JIMENEZ
Director Agencia Logistica de las fuerzas Militares Regional Atlántico

Suscriben parte de la ARC BASE NAVAL DEBUSA

ASD02 Alexander Acevedo
Contador DEBUSA

TFLADM Sanchez Victor
Jefe División Logistica DEBUSA

S1 Carlos Ramirez
Coordinador Adquisiciones

S2 Diego Gutierrez
Coordinador Comercial

S2 Saul Vasquez
Coordinador Comercial

CFESP Elkin pacheco
Subgerente DEBUSA

Nelson Villalba Ospina
Jefe DEBUSA

CN Cordoba Garcia Alfonso
Comandante Base Naval ARC Bolivar

	Los envases deben ser "Lata Abre Fácil" o polipropileno. El rótulo debe cumplir con lo indicado en la Res. Min. Protección Social 5109/2005
	Vida Útil: Mínimo doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación.
Presentación	Lata o frasco de polipropileno de 295 gramos Lata o frasco de polipropileno de 395 gramos
Código LMFT y Fecha Actualización contenido:	COD LMFT 1217 – 15/07/2009

Nombre del Producto (SIBOL)	FÉCULA DE MAÍZ CAJA X 380
Código SIBOL	40228
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas
Calidad	NTC 1055
Generalidades	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. La fécula de maíz es utilizada como ingrediente o complemento en la manufactura de productos en la industria del papel (cartón corrugado), textiles (aprestos), pegamentos y productos farmacéuticos, así como en la industria de alimentos en general por sus propiedades y bajo costo en la fabricación de conservas, arequipes, dulces, salsas, batidos, espolvoreo y en la panadería. También se usa como moldeador en la fabricación de gomas y dulces blandos, en sopas y cremas como espesante y suavizante, como agente de relleno. Obtenido de las diversas variedades de *Soa Mays L.* familia del gramínea polvo blanco fino soluble.
Requisitos generales	Debe presentar color, olor característico sabor sin sabor. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.

	El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.
Requisitos Específicos	La fécula de maíz tienen solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 10,5% máximo Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.
Condiciones para la negociación	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como presentaciones, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y fecha de entrega del producto.

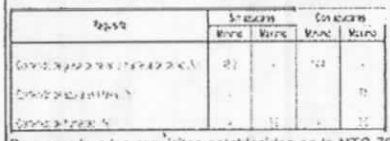
Nombre del Producto (SIBOL)	FÉCULA DE MAÍZ CAJA X 1000 GRAMOS
Código SIBOL	40228
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas
Calidad	NTC 1055
Generalidades	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. La fécula de maíz es utilizada como ingrediente o complemento en la manufactura de productos en la industria del papel (cartón corrugado), textiles (aprestos), pegamentos y productos farmacéuticos, así como en la industria de alimentos en general por sus propiedades y bajo costo en la fabricación de conservas, arequipes, dulces, salsas, batidos, espolvoreo y en la panadería. También se usa como moldeador en la fabricación de gomas y dulces blandos, en sopas y cremas como espesante y suavizante, como agente de relleno. Obtenido de las diversas variedades de *Sea Mays L.* familia del graminea polvo blanco fino soluble.
Requisitos generales	Debe presentar color, olor característico sabor sin sabor. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.

	El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.
Requisitos Específicos	La fécula de maíz tienen solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 10,5% máximo Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya..
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.
Condiciones para la negociación	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como presentaciones, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y fecha de entrega del producto.

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO FOI-PGN-503	VERSION 3	FECHA VERSION DICIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	37441 / 200000174
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Masa o pasta o licor de cacao, preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado con una cantidad de azúcares (sacarosa, dextrosasacarosa, dextrosa, maltodextrina) y otros tipos de edulcorantes permitidos por la legislación nacional vigente. No se permite la adición de sustancias inertes, dextrinas o sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudos cereales.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que serán reportados en el análisis de laboratorio: Parámetro — Mínimo — Máximo Contenido grasa de Cacao o Manteca de Cacao — 14,4% — - Contenido de azúcares totales — - — 71% Contenido de Humedad — - — 3,0%
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que serán reportados en el análisis de laboratorio: Microorganismo — Límite máximo — n — m — M — c Recuento de mesofilos aerobios mesofilos (UFC/g) — 3 — 10.000 — 15.000 — 1 Recuento de coliformes en placa UFC/g — 3 — <10 — 20 — 1 Recuento de Escherichia coli UFC/g — 3 — Ausente — — 0 Recuento de mohos y levaduras UFC/g — 3 — 100 — 200 — 1 Detección de Salmonella/25g — 5 — 0 — - — 0
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. El producto debe ser moldeado en barras por porción.
	Contenido	Bolsa x 500 gramos x 16 pastillas.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793 (Última Actualización). Resolución del Ministerio de Protección Social No.1511 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de cartón corrugado por 50 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe ser FLOW- PACK, y pueden ser las siguientes estructuras: Laminado de PET 16,0 g/m2+ Polipropileno 34,29 g/m2 ó Poliester 12 micras + Coextrucion de PBD 36,5 micras, Caja de Carton Corrugado. Se debe indicar en el embalaje el lote y la fecha vencimiento del Producto.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. Resolución Ministerio de Protección Social No.333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se recibe en las bodegas, con máximo dos (2) mes después de la fecha de fabricación. Adicionalmente el producto una vez entregado requiere una vida útil mínima de cuatro (4) meses.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. - Certificación ISO 9001 (alcance: desarrollo y fabricación de productos a base de cacao o derivados de cacao) - Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao). - Certificación BASC	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		NOVIEMBRE DE 2016

XPS Print Error
Job name: (none)
Document name: (none)
Page number: 1
Error: memory allocation failure (514,10,50)

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version Inicial
2	Se incluye requisito: CERTIFICACIÓN HACCP- Certificación Expedida por un Ente acreditado
3	Se cambia de codigo SIC por Reforma Tributaria SIC 33913 Reemplazado por SI37440
4	Se retira requisito de Certificacion IQNET
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiologicos acorde a la NTC 793 Establece los Requisitos Fisicoquimicos y Microbiológicos que debe cumplir el Chocolate de Mesa. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Manual de Buenas Practicas,Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto.
6	Se retira requisito de Certificacion HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según Resolución No.719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
7	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 cualquiera de las dos estructuras deben asegurar la buena conservación e higiene del producto. Se adiciona codigo SAP.
8	Se adiciona solicitud de Certificación ISO 9001 (alcance: desarrollo y fabricación de productos a base de cacao o derivados de cacao) - Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao). - Certificación BASC Se adiciona a fin de garantizar términos comparables en calidad y costo en el mercado.
9	Dentro de los requisitos fisicoquímicos, se dejan los parametros del chocolate de mesa con azúcar, así:  De acuerdo a los requisitos establecidos en la NTC 793 y en Resolución del Ministerio de Protección Social No.1511 de 2011. Se adiciona "CON AZÚCAR" al nombre del Producto.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Contenido grasa de Cacao o Manteca de Cacao	14,4%	-
Contenido de azúcares totales	-	71%
Contenido de Humedad	-	3,0%

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	[illegible]	[illegible]	02 DIC. 2016	
	[illegible]	Ing. Mauricio Alberto Montero	02 DIC. 2016	
Revisó	[illegible]	[illegible]	02 DIC. 2016	
	[illegible]	[illegible]	02 DIC. 2016	
	[illegible]	[illegible]	02 DIC. 2016	
Aprobo	[illegible]	[illegible]	02 DIC. 2016	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-503	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		GALLETA SALADA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	37426 / 200000773
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:*
	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:*
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	No aplica
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Galletas empacadas en tacos . El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 300 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolucion Miniisterio Protección Social 5109/2005. Resolucion Miniisterio Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	MAYO DE 2016	

Componentes	Valores Min	Valores Max
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento Bacilus cereus, UFC/g	3	10	100	1

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004..
2	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses.Se ajusten requisitos fisicoquimicos, dejando solos unos valores ya que se exigian dos calores diferentes. se incluye requisito de coneepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiologicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificaciòn Sanitaria (Cuando Aplique)y Manual de Buenas Practicas, para asl garantizar la calidad en tos procesos productos.Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
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 sigulentes 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 ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. se ajusta peso total no por mínimo en un taco 300 g.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	18/05/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Angela Bibiana Peña	18/05/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Efan Ligarreta Avedaño	18/05/2016	
	Directo Contratacion	C C Roberto Carlos Ruiz Gomez	18/05/2016	
Aprobo	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C N RAFAEL ANTONIO LUNAS HERNANDEZ	18/05/2016	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		GALLETA DULCE
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	40007 / 200000920
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Contenido de Metales pesados.
	Contenido	No aplica
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Galletas empacadas en tacos . El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 300 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben envolver y empacar en BOPP y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.

Componentes	Valores Min	Valores Max
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aeroblas mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento Bacilus cereus, UFC/g	3	10	100	1

Componente	Contenido
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004..
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses.Se ajustan requisitos fisicoquimicos, dejando solos unos valores ya que se exigian dos calores diferentes. se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiologicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificaciòn Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	Se incluye 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 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 ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses minimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. se ajusta peso total no po minimo en un taco 300 g. Se ajusta requisitos fisicoquimicos conforme NTC 1241.
6	Se ajustan codigos SIC de acuerdo a referencia de correspondiencia en codigos SAP.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	[illegible]	M.C. Esp. Ingrid Noreyda Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniera de Alimentos	Ing. Mauricio Alberto Martínez	02 DIC. 2016	
Revisó	[illegible]	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rozo	02 DIC. 2016	
	Director Calidad [illegible]	Ing. Ind. Carlos Eran Espitia Avendaño	02 DIC. 2016	
	[illegible]	CN. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subgerente [illegible]	CN. Rafael Antonio Urbina Hernández	02 DIC. 2016	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	Fecha	PAPA MOLIDA
PRODUCTO	PAPA MOLIDA	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos.	
Descripción del Producto	*Producto elaborado a base de papa, aceite vegetal y sal.*	
Características sensoriales	COLOR	
	OLOR	Característico
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	
	CENIZAS	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en bolsa plástica. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Bolsa hermética cerrada de 200 gramos Bolsa hermética cerrada de 400 gramos.	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.	
Vida Útil	Máximo quince (15) días después de su fecha de producción.	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	PASTAS ALIMENTICIAS CORRIENTE TIPO SECO LAZAÑA X 48 UNIDADES X 250 GRS. LAZAÑA X 24 UNIDADES X 500 GRS.	VERSIÓN No 5 Fecha 15/02/2008 Página 1 de 1
PRODUCTO	PASTAS ALIMENTICIAS LAZAÑA	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas en la norma técnica NTC 1055.	
Descripción del Producto	Productos preparados mediante el secado apropiado forma plana formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo y agua. En los procesos de elaboración se pueden incorporar ingredientes tales como: gluten, soya, huevos, lecho vegetales, sin colorantes artificiales extractos u otras farináceas o cualquier otro permitido por la legislación nacional vigente o el *Codex Alimentarius*	
Composición	Semolatos de trigos importados (Duro o Durum).	
Características sensoriales	COLOR	Diferente de amarillo tendiente a gris
	OLOR	Característico a trigo
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	13% máx
	CENIZAS	0,8% máx.
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	0,45% máx.
	PROTEINA	10% min.
Requisitos Nutricionales	*Vitamina B1 ó Tiamina *Vitamina B2 ó Riboflavina *Niácina *Acido fólico o Folato *Hierro - Contenido Nutricional en 100 gramos	6 mg/kg 4 mg/kg 55 mg/kg 1,54 mg/kg 44 mg/kg
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en polipropileno monolamina monorientado y/o lamina de polietileno, los dos materiales con impresión extérna. No se utilizan laminados El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Contenido	El SIC 23455 debe tener un peso neto mínimo de 250 gramos El SIC 23507 debe tener un peso neto mínimo de 500 gramos	
Presentación	El embalaje se requiere así: El SIC 23455 debe ser en pacas de 48 unidades de 250 gramos. El SIS 23507 debe ser en pacas de 24 unidades de 500 gramos	
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con un máximo de (1) mes después de la fecha de fabricación.	
Requisito de Proveedor	Concepto favorable vigente del Diagnostico técnico sanitario (Visita Invima). El concepto debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.	
Vida Útil	Mínimo doce (12) meses después de su fecha de producción	

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SOPA

REQUISITOS GENERALES	Código	32361 / 200000546 37432 / 200000547
	Clasificación	Pasta
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad *Triticum durum*. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Semolato y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificado, sal huevo u otros ingredientes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13,0
Ceniza (%)	-	0,8
Proteína (%)	10,5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0,45
Productos Grasos (%)	0,4	-
Colorantes Artificiales	Negativo	

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento microorganismos mesofílicos	3	800.000	1.000.000	1
NMP Coliformes Totales / g	3	43	150	1
NMP Coliformes Fecales / g	3	<3	40	0
Recuento de Mohos y Levaduras / g	3	4.000	5.000	1
Recuento Estafilococo coagulasa positiva / g	3	100	200	1

	Requisitos Nutricionales	Fortificada con hierro, niacina, ácido fólico.
	Otras características del producto	Rico en nutrientes
	Contenido	SIC 32361 / SAP 200000546 Peso Neto de 250 gramos SIC 37432 / SAP 200000547 Peso Neto de 500 gramos
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 32361 / SAP 200000546 Fardo por 48 Unidades de 250 gramos SIC 37432 / SAP 200000547 Fardo por 24 Unidades de 500 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. Y caja de cartón corrugado de primer uso. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres (3) meses de empacado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA Certificación en BPM por el INVIMA, este certificado se requiere de planta de transformación o procesamiento de pastas alimenticias.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JUNIO 2017**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. 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 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. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adiciona 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 retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar 37433 y 37431 se genera ficha independiente. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye el código SAP de la presentación de 250 gramos Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca especifica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PROCESO						
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 2			
		Fecha:	10	04	2017	

PRODUCTO / NOMBRE	PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO

REQUISITOS GENERALES	Código	37429 / 200000543 37425 / 200000542
	Clasificación	Pasta
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad *Triticum durum*. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Semolato y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificado, sal huevo u otros ingredientes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13,0
Ceniza (%)	-	0,8
Proteína (%)	10,5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0,45
Productos Grasos (%)	0,4	-
Colorantes Artificiales	Negativo	

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento microorganismos mesofílicos	3	800.000	1.000.000	1
NMP Coliformes Totales / g	3	43	150	1
NMP Coliformes Fecales / g	3	<3	40	0
Recuento de Mohos y Levaduras / g	3	4.000	5.000	1
Recuento Estafilococo coagulasa positiva / g	3	100	200	1

	Requisitos Nutricionales	Fortificada con hierro, niacina, ácido fólico.
	Otras características del producto	Rico en nutrientes.
	Contenido	SIC 37429 / SAP 200000543 Peso Neto de 250 gramos SIC 37425 / SAP 200000542 Peso Neto de 500 gramos
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 37429 / SAP 200000543 Fardo por 48 Unidades de 250 gramos SIC 37425 / SAP 200000542 Fardo por 24 Unidades de 500 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. Y caja de cartón corrugado de primer uso. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres (3) meses de empacado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA Certificación en BPM por el INVIMA, este certificado se requiere de planta de transformación o procesamiento de pastas alimenticias.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JUNIO 2017**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. 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 así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos 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 retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar. 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca especifica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

Nombre del Producto (SIBOL)	PASTAS ALIMENTICIAS
Nombre Comercial del Producto	PASTAS ALIMENTICIA FIDEO x 500 g.
Calidad	Cumplir con todos los requisitos establecidos en la norma técnica NTC 1055. Res. Min Salud 4393 de 1991.. El producto debe contar con Registro Sanitario INVIMA vigente.
GENERALIDADES	Productos preparados mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo,agua y demas ingredientes permitidos por la legislación Nacional correspondiente.
Requisitos Especificos	Ingredientes: Semolatos de trigos importados (Duro o Durum) y agua Componentes — Valor Proteína (N*5.7) Fracción de masa en base seca (%). — 10.5 Min. Humedad (%) — 13 Max. Cenizas (%) Fracción de masa en base seca (% — 1.2 Max. Acidez expresada como ácido láctico — 0.45 Max **Requisitos Nutricionales: * La base de cálculo esta dada para 80 gramos base seca de producto.** PARAMETRO — VALOR* Fibra — 31 % Mínimo Carbohidratos — 58 % Mínimo Aporte calórico — 280 Mínimo Vitamina B1 (mg/Kg) — 6 Vitamina B2 (mg/Kg) — 4 Acido Fólico (mg/Kg) — 1.54 Fortificada con Niacina — (55 mg/Kg),

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		AZUCAR
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	37402 / 200000086 37404 / 200000085 37403 / 200000084
	Clasificación	BLANCO
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido del cocimiento del jugo de caña de azúcar *(Saccharum Officinarum L.)* constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Caña de Azúcar
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos e indicar fecha de empaque o referir número de lote. El producto debe ser embalado en saco de polioletina. Almacenada en un ambiente seco libre de humedad.
	Contenido	SIC 37402 / SAP 200000086 Saco a granel de 50 kilogramos SIC 37404 / SAP 200000085 Bolsa x 0.5Kg. (500gr) SIC 37403 / SAP 200000084 Bolsa x 1 Kg (1.000 gr.)
	Requisitos Normativos	NTC 611 (Última actualización).
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 37402 / SAP 200000086 Saco a granel de 50 kilogramos. SIC 37404 / SAP 200000085 Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr. SIC 37403 / SAP 200000084 Paca x 25Kg reempacada x Bolsa de 1000gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	SIC 37402 / SAP 200000086 Para el en bulto X 50 Kg, debe cumplir las siguientes condiciones de empaque: El producto debe estar empacado en bultos de primer uso que permita asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil, el material de empaque 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. SIC 37404 / SAP 200000085 y SIC 37403 / SAP 200000084, Para las presentaciones reempacadas 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. 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.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque.
	Vida Util	El producto se requiere con indicacion de numero de lote de produccion o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Ingenios Azucareros y/o bodega de comercializador - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		NOVIEMBRE DE 2018

REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Polarización A 20°C	99,4	-
Color uma, a 420 nm,	-	400
Turbiedad uma, a 420 nm	-	400
Humedad granulado, % (m/m)	-	0,075
Cenizas, % (m/m)	-	0,15

Microorganismo	Limite
Coliformes totales, NMP/g, máximo	3
Coliformes, FPM, UFC/10 g, máximo	80
Coliformes fecales, NMP/g	< 3
Coliformes fecales, FPM, UFC/10 g	< 10
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 200
Bacterias mesófilas aerobias, FPM, UFC/g	< 200
Mohos y levaduras, UFC/g	< 100
Mohos y levaduras, FPM, UFC/g	< 100

	Componentes — Valor* Calcio — 2% Min. Sodio — 1% Min. Hierro — 30% Min. COLOR Amarillo brillante o huevo OLOR Caracteristico a trigo SABOR Caracteristico TEXTURA Firme, homogénea, lisa. Mínimo doce (12) meses después de su fecha de producción. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) mes después de la fecha de fabricación. El proveedor debe tener las siguientes Certificaciones: • Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable vigente. • Certificado en: ISO 9001:2008 (Alcance: Producción y comercialización de harina de trigo y subproductos de la molienda del trigo). • Certificado en: Sello de Calidad NTC 1055 La certificaciones debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
Empaque y rotulado	El embalaje se requiere asi : El SIC 32361 debe ser en pacas de 48 unidades de 250 gramos. El SIC 32362 debe ser en pacas de 24 unidades de 500 gramos El producto se requiere empacado en Polipropileno laminado biorientado que asegura la conservación durante el transporte y el almacenamiento del producto terminado. Gramaje mínimo del Laminado BOPP+CPP: 43 g/m2. Debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
<u>Presentación</u>	El SIC 32361 debe tener un peso neto mínimo de 250 gramos. El SIC 32362 debe tener un peso neto mínimo de 500 gramos.
Código LMFT y Fecha Actualización contenido.	COD LMFT – 109 - 21/01/2011

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-053	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		ACEITE
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	14904 / 200000009 14905 / 200000007 14907 / 200000008
	Clasificación	Aceite Vegetal
	Descripción del Producto	Aceite vegetal compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de la planta. La mezcla de aceites vegetales comestibles debe estar libre de rancidez, de materiales extraños, debe tener sabor y olor característico.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Fisicoquímicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros mezclas vegetales , que se deben reportar en el analisis de laboratorio:*

Requisitos	Max.	Min.
Índice de refracción a 25°C	1.475	1.448
Materia insaponificable, en %	1.5	-
Acidez expresada como Ac. Oleico, en %	0.1	-
Índice de peróxido, MiEequiva'entes de oxigeno / Kg		
• En fabrica	1	-
• Fuera de fabrica	5	-
Humedad y materia volátil, %	0.1	-
Impurezas Insolubles, %	0.05	-
Contenido de jabón residual, en mg/Kg	10	-
Contaminantes, en mg/Kg		
Hierro	1.5	-
Cobre	0.1	-
Plomo	0.1	-
Arsénico	0.1	-
Fósforo	3.0	-
Determinación del aceite mineral	Negativa	

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:

Análisis	Límites
NMP Coliformes Totales /gr	<3
NMP Coliformes Fecales/gr.	<3
Recuento de Levaduras mohos y hongos	<10

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: Soya, Girasol, Maíz, Algodón, en proporciones de **91% Aceite refinado de Soya, 9% oleina de palma.** La mezcla deberá ser estable en todos los pisos térmicos.
	Contenido	SIC 14904 / SAP 200000009 Envase plástico (PET) de 1000 c.c. Con tapa rosca plástica SIC 14905 / SAP 200000007 Envase plástico (PET) de 3000 c.c. Con tapa rosca plástica SIC 14907 / SAP 200000008 Bidón de 20.000 c.c. Con tapa rosca plástica.
	Requisitos Normativos	NTC 218, NTC 287, NTC 240, NTC 283, NTC 213, NTC 400. Res. Min. Protección Social 2154 de 2012.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 14904 / SAP 200000009 Caja de cartón corrugado x 12 frascos. SIC 14905 / SAP 200000007 Caja de cartón corrugado x 6 frascos. SIC 14907 / SAP 200000008 Bidón plástico de 20.000 c.c.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Envase plástico de uso alimentario de primer uso que no altere sus caracteristicas organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de producción.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega.
3	Se ajustan requsiitos fisicoquimicos de acuerdo a la NTC 611, se cambia recibo a 3 meses despues de producción.
4	Se retira Requisito Nutricional de adicion de Vitamina A del Decreto 1324 /1998, en cumplimiento del Decreto 1615 del 2000 que derogo esta fortificación. Se cambia embalaje de Saco de 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 poliolefinas para embalaje), también se acepta saco de polietelina 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 (Peliculas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso. se inluye requisito de registro sanitario.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquimicos, microbiologicos y complementarios.y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. codigo 690 reemplazado por codigo 37402. codigo 25513 reemplazado por codigo 37403.
6	Se retira los requimientos 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 codigo SAP.
7	Se retira fecha de vencimiento dado que la res. 5109/07 exime este producto de su declaracion.
8	Se ajustan la referencia de códigos SAP de acuerdo al listado de materiales. En Otras característica 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 5109/2005

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elabora	Magister en Alimentos	Mc. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Alejandro Marcera	02 DIC. 2016	
Revisa	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rosero	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elias Lagarejo Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Operaciones	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprueba	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Urias Hernandez	02 DIC. 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquimicos, microbiologicos y complementarios.y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas 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 dejó 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 codigos SAP.
4	Se especifican los criterios de aceite en mezcla y en composicion del producto, se genera ficha tecnica a parte de la ficha de mezcla de aceites.
	Se ajustan condiciones fisicoquímica 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.

Aceite de girasol

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1.472	1.475
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194
Índice de yodo Wijs	118	141
Materia insaponificable g/kg	≤ 15	

Aceite de soya

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919 x=20°C	0.925 x=20°C
Índice de refración a 40 °C	1.466	1.470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo (Wijs)	124	139
Materia insaponificable g/kg	≤ 15	

Aceite de maíz

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1.465	1.468
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195
Índice de yodo Wijs	103	135
Materia insaponificable g/kg	≤ 22	

Requisito	Valor
Índice de Refracción	1,4586 Máximo

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiologa con énfasis en Alimentos	Mg. Esp. Ingrid Nereida Beltran Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Arbeláez Manotas	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Eiran Lizarralde Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

138

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO					
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01.PGN.S03	3	NOVIEMBRE de 2015		

Producto/Nombre	SARDINA EN SALSA DE TOMATE

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	372 / 200000687
	Clasificación	Pescados
	Descripción del Producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con al adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	
	Contenido	Late 425 gramos Peso Neto mínimo.
	Requisitos Normativos	Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337/2006 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de Cartón Corrugado x 24 latas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi- Fenolico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de producción. Se recibe en bodegas con mínimo tres (3) meses despues de su producción.

Componente	Valores	
	Mínimo	Máximo
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda.	-	60%
Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m).		3
Gas sulfhídrico como H_2S.		Negativo
Histamina (mg/ kg).	-	60

PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL		
PARÁMETROS	n	
Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios	5	PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano

Metales pesados	Limite máximo en mg / kg
Estaño	200
Plomo	0,4
Mercurio	0,5
Cadmio	0,1

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Producto</td><td>SALSA DE TOMATE x 200 g.

SIC 23461 SALSA DE TOMATE DOY PACK CON VÁLVULA x200 g.</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social No 15790 / 1984.</td></tr>
<tr><td>GENERALIDADES</td><td>La salsa de tomate es el producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados, o pulpa o concentrado de tomate, sal, vinagre, condimentos, Especies y aditivos permitidos. No debe contener dentro de la formulación: Almidones naturales o modificados, frutas u hortalizas, se acepta la adición de Espesantes y estabilizantes hasta un 6 % Máximo en masa solo o en mezcla en el producto terminado</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos Específicos</u></td><td><table><tr><th>Requisito</th><th>Valor</th></tr><tr><td>ºBrix</td><td>29.0 Mínimo</td></tr><tr><td>Consistencia (Vostwick)</td><td>5.0 – 7.0</td></tr></table>
vida útil: Mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.

El proveedor debe cumplir con:

• Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable vigente.

La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>SIC 23452 debe ser en caja de cartón x 24 frascos de vidrio.
SIC 14956 debe ser en caja de cartón x 4 galones de vidrio.
SIC 23461 debe ser en caja de cartón x 24 bolsas Doy pack con válvula.

Para la salsa de tomate (SIC 23452) se envasará en recipientes de vidrio de las siguientes dimensiones aproximadas: 185 mm alto X 53 mm de diámetro en la base y con tapa rosca metálica, con cierre hermético.

Para la salsa de tomate (SIC 14956) se envasará en recipientes de vidrio de las siguientes dimensiones aproximadas: 263 mm alto X 159 mm de diámetro en la base y con tapa rosca metálica, con cierre hermético.

Para la salsa en envase doy pack (SIC 23461) debe cumplir las siguientes especificaciones: dimensiones aproximadas: ancho 115 mm X alto 158 mm con válvula y tapa rosca plástica.

El rotulado del debe ser impreso, no se admiten adhesivos para el SIC 2346, para los SIC 23452 y SIC 14956 el rotulo se acepta adhesivos, en todas las presentaciones se</td></tr>
</table>

	debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/95
Presentación	SIC 23452 debe tener un Peso Neto Mínimo de 250 gramos. SIC 14956 debe tener un Peso Neto Mínimo de 4150 gramos. SIC 28461 debe tener un Peso Neto Mínimo de 200 gramos.
Código LMFT y Fecha Actualización contenido.	COD LMFT –134 -15/07/2009

<table>
<tr><td>Nombre del Producto (SIBOL)</td><td>CREMA DE LECHE</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Producto</td><td>SIC 37637 CREMA DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA BOLSA X 1000 mL</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de
cultivos lácticos especificos</td></tr>
<tr><td>Requisitos Especificos</td><td>Ingredientes: Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria.

Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas.

El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

<table>
<tr><td></td><td>Entera</td></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m, mínimo</td><td>35.0</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos % m/m, mínimo</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m, máximo</td><td>0.25</td></tr>
<tr><td>Índice de Reichor Meissel</td><td>22-32</td></tr>
<tr><td>Prueba de fosfatasa</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><td>en cremas de leche ultrapasteurizada y esterilizada</td><td>En planta</td></tr>
</table>

El producto se requiere con una vida útil mínima de 5 días al momento de entrega del producto.

El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte.

El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.</td></tr>
</table>

	- Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
Empaque y rotulado	Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto. El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.
Presentación	El producto debe tener un contenido neto mínimo de 100g.
Código LMFT y Fecha Actualización contenido.	12-03/2013 COD LMFT -

691

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO F01-PGA-S03	VERSION No. 02	FECHA VERSION 15/07/2009	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 33162 BROWNIE x 100 g. SIC 33163 BROWNIE x 60 g. SIC 33164 BROWNIE x 50 g.
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Genérico	BROWNIE
Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo de una masa preparada con una mezcla compuesta de azúcar, harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa, cocoa, esencia de vainilla, sal, polvo de hornear y conservante. Con relleno de arequipe.
Ingredientes	Azúcar, Huevos frescos, Harina de trigo fortificada, Grasa, Cocoa, Esencia de Vainilla, Sal, Polvo de hornear, Conservante (Ácido Sórbico), Cobertura de Chocolate y Arequipe
Requisitos Fisicoquímicos	*Los requisitos contemplado en 100 gramos de producto* Requisito – Valor Proteína – 7 Mínimo Grasa – 22.5 Mínimo Carbohidratos – 48.1 Mínimo Calorías – 409 Kcal Mínimo
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras características del producto	*No aplica*
Contenido	El SIC 33162 debe tener un peso neto de 100 gramos. El SIC 33163 debe tener un peso neto de 60 gramos El SIC 33164 debe tener un peso neto de 50 gramos
Presentación	El SIC 33162 debe tener 202 unidades en por caja de carton corrugado. El SIC 33163 debe tener 360 unidades en por caja de carton corrugado. El SIC 33164 debe tener 480 unidades en por caja de carton corrugado.
Empaque	El producto debe ser empacado en la siguiente estructura: polipropileno biorientado/ polipropileno metalizado.
Rotulado	El producto deben cumplir con lo estipuladoen la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de 40 días.
Condiciones de Embalaje	*No aplica*
Condiciones de Transporte	*No aplica*
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05
Requisito Específico	El producto se reciba en bodega con máximo 15 días después de la fecha de fabricación
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o planta de proceso. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	15/07/2009	COD LMFT - 2424

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	COD-CO	CODIGO FEI-PGN-593	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		BREVAS EN ALMIBAR
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	33507
	Clasificación	FRUTA
	Descripción del Producto	Producto esterilizado, conservado en almibar, elaborado con brevas frescas, sanas y limón envasadas en frasco de vidrio y sometidas a tratamiento físico para su conservación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Acidos cítrico y ascórbico, azúcar, benzoato de sodio, sorbato de potasio, brevas y agua
	Requisitos Fisicoquímicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:* Especificación — Valor Peso neto (g) mínimo — 480 Peso drenado (g) mínimo — 300 pH — 3.3-3.8 °Brix — 35-68 % de Acidez (Exp. Ac. Cítrico) — 0.2 – 0.5
	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: Estabilidad comercial. Negativa para crecimiento*
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento en la tapa, manchas u otro defecto.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 480 g neto mínimo
	Requisitos Normativos	NTC 4433 en cuanto a microbiologia, metodo para evaluar la estabilidad comercial del alimento.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del	Caja por 24 Unidades.
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cuenta con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twist off, tapa con liner de sistema twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con cartón separadora del mismo material para evitar roturas.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de envasado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Dirección General	C N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

Nombre del Producto (SIBOL)	CHAMPIÑONES EN CONSERVAS
Código del Producto (SIBOL)	40119
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.
Generalidades	Se llama conserva al resultado del proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que se evite o ralentice su deterioro (pérdida de calidad, comestibilidad o valores nutricionales). Esto suele lograrse evitando el crecimiento de pasto natural, levaduras, hongos y otros microorganismos, así como retrasando la oxidación de las grasas que provocan su enranciamiento. Las conservas también incluyen procesos que inhiben la decoloración natural que puede ocurrir durante la preparación de los alimentos, como la reacción de dorado enzimático que sucede tras su corte.
Requisitos generales	Las conservas de alimentos deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse de tal forma que permitan soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Deberán estar libres de

	humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento, y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional.
Condiciones para la negociación	En la negociación debe especificar detalladamente el Norma técnica, tipo de conserva, alimento, peso, presentaciones, tipo de empaque, especificaciones de entrega

Nombre del Producto (SIBOL)	ALCAPARRAS EN CONSERVAS
Código del Producto (SIBOL)	40119
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.
Generalidades	Se llama conserva al resultado del proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que se evite o ralentice su deterioro (pérdida de calidad, comestibilidad o valores nutricionales). Esto suele lograrse evitando el crecimiento de pasto natural, levaduras, hongos y otros microorganismos, así como retrasando la oxidación de las grasas que provocan su enranciamiento. Las conservas también incluyen procesos que inhiben la decoloración natural que puede ocurrir durante la preparación de los alimentos, como la reacción de dorado enzimático que sucede tras su corte.
Requisitos generales	Las conservas de alimentos deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse de tal forma que permitan soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Deberán estar libres de

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
	FGI-PGN-S03	3	NOVIEMBREde 2015	

Producto/Nombre*		AJO EN POLVO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	34038 / 200000025 34038 / 200001050
	Clasificación	ESPECIA Y/O CONDIMENTO
	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:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Especificaciones Sensoriales
	Contenido	El SIC 34038 / SAP 200000025 Mínimo el producto debe contener 500 g. El SIC 34038 / SAP 200001050 Mínimo el producto debe contener 250 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	SIC 34036 / SAP 200000025 Bolsa x 500 gramos SIC 34038 / SAP 200001050 Bolsa x 250 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	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 Util	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

ESPECIFICACION	VALOR
Humedad	8 % Máximo
Densidad	880 g / l Máximo
Extracto etéreo	0.5 % Mínimo
Cloruros (como cloruro de sodio)	25 %
Granulometria	Pasa malla 20(850 micras): 100% Pasa malla 80 (180 micras): 12% máximo

ESPECIFICACIÓN	N	m	M	C
Mohos y levaduras, UFC/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

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

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	OCTUBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version Inicial
2	Se retira la CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de condimentos y especias, se ajustan codigo SAP de acuerdo a listado de materiales
3	Se hace solicitud de creación y adición de codigo SAP para la presetación de 250 gramos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con enfásis en Alimentos	Mc Esp Ingrid Nereida Beltrán Pulido	27 OCT. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Altamiz Manceta	27 OCT. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	27 OCT. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Ayedaño	27 OCT. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	27 OCT. 2016	
Aprobó	Encargada de las funciones de la Subdirección General	Economista Martha Victoria Garzón Galvis	27 OCT. 2016	

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	CAFÉ MOLIDO INSTITUCIONAL PC-73

REQUISITOS GENERALES	Código	PC-73
	Clasificación	Café
	Descripción del Producto	Género: Coffea. Variedad: rubiaceos. Marca Comercial: Café AGLO Café tostado y molido: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Café puro tostión y molienda media.
	Composición	Mezcla de Grano Blend 70% Pasilla 30% Consumo
	Requisitos Fisicoquímicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Café Pasilla y Consumo
	Contenido	Bolsa por 500 gramos
	Requisitos Normativos	El producto cumple con la NTC 3534

REQUISITO		PARAMETRO
pH		4,8 - 5,4
Humedad (%)		9,5 - 12
Granos Aprovechables	Pasilla	40%
	Consumo	80%
Granulometría	Pasilla	Bajo malla No.12
	Consumo	Bajo malla No.13/64

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El Producto tiene una presentación de 500 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto se transporta en vehículo, cumpliendo las condiciones dictadas por el Ministerio de Transporte para alimentos de consumo humano.
	Empaque	El producto se empaca en material no tóxico, de estructura trilaminada: polipropileno biorentado + polipropileno metalizado + polietileno. El producto es empacado en polietileno; Paca por 20 unidades de 500 gramos.
	Rotulado	El producto cumple con la Resolución del Ministerio Protección Social No.5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros de rotulado y etiquetado de los productos terminados y materias primas.
	Vida Útil	El producto tiene una vida útil de 1 año a partir de su fecha de fabricación.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barrelo	01 JUN 2017	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SALSA DE AJI PICANTE		Fecha
PRODUCTO	SALSA DE AJI PICANTE		
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos.		
Descripción del Producto	Pasta finamente molida obtenida a partir de ajis picantes maduros, con inclusión de aditivos.		
Características sensoriales	COLOR	Rojo, verde, anaranjada y crema	
	OLOR	Picoso	
	SABOR	Picante, ácido	
	TEXTURA	Untable, líquida, espesa	
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD		
	CENIZAS		
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)		
	PROTEINA		
Empaque y Rotulado	El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1		
Presentación	Frasco de vidrio o polipropileno x 175 grs. Frasco de vidrio o polipropileno x 225 grs		
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.		
Vida Útil	Mínimo 12 meses después de su fecha de producción.		

	humedad externa anormal Exentos de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional.
Condiciones para la negociación	En la negociación debe especificar detalladamente el Norma técnica, tipo de conserva, alimento, peso, presentaciones, tipo de empaque, especificaciones de entrega.

Nombre del Producto (SIBOL)	ACEITE CRUDO DE OLIVA
Código SIBOL	40009
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	NTC 258
Generalidades	Aceite crudo de oliva obtenido únicamente del fruto del olivo (*Olea europaea L.*), obtenidos por procedimientos mecánicos de extracción o por otros medios físicos en condiciones especiales de temperatura que no alteran su composición y separados de los residuos de materia prima e impurezas, y que no han sido sometido a ningún proceso químico o físico diferente a los mencionados. Los aceites crudos de oliva, obtenidos por presión en frío o primer prensado, son aptos para el consumo humano directo, previa depuración
Requisitos generales	El aceite de oliva debe tener un aspecto limpio a 25 °C, tener sabor y olor característicos y estar libre de rancidez. No deben contener sustancias extrañas. No presentar mezcla con otros aceites y grasas.
Requisitos Específicos	El producto debe contener: Acidez libre (% Acido oleico) 1% Máximo Índice de Yodo 94 Máximo Índice de Bellier 17 Máximo Índice de saponificación 196 Máximo El aceite crudo de oliva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y perfil de ácidos grasos establecidos en la NTC 258. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el

	Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	El producto puede ser distribuido empacado o granel según lo requiera el mercado. El volumen debe ser indicado en las unidades del Sistema Internacional.
Condiciones de Negociación	En la negociación se deberá especificar detalladamente el volumen, tipo de envase, características específicas del producto como su composición. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.

Nombre del Producto (SIBOL)	CEREAL AZUCARADO
Código SIBOL	40829
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes de características técnicas uniformes y de común utilización destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Alimento infantil higienizado, obtenido mediante un proceso tecnológico, de calidad proteínica con bajo contenido de humedad, elaborado con harinas de cereales y legumbres, adicionado o no de oleaginosas o leguminosas crudas o modificadas por procesos térmicos o enzimáticos, de buena digestibilidad, el cual se diluye en agua, leche u otro líquido conveniente antes de su consumo. Forman parte de la alimentación complementaria en niños en esta etapa de crecimiento, puede estar fortificado o enriquecido con la adición de proteínas, vitaminas y minerales.
Requisitos generales	El producto debe presentar color, olor y sabor característico al cereal empleado. El producto debe estar libre de la presencia de plagas (insectos, roedores, excrementos de aves entre otros). El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas.
Requisitos Específicos	Contenido de Humedad % (m/m): 13%

	En el alimento infantil enriquecido o fortificado se permite la adición de las siguientes vitaminas permitidas vitamina A, Tiamina (B1), Riboflavina (B2) y Niacina o Nicotinamida, también pueden adicionarse opcionalmente una o más de las siguientes vitaminas: B6, B12, C, D, E, K, Acido Fólico, Acido Pantoténico y Biotina. No se considera fortificado si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 2007 del Ministerio de Salud. El alimento fortificado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1984 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos fortificados, se debe establecer: • El tipo de nutrientes que le dan la característica de enriquecido o fortificado. • Peso o volumen del producto que constituye una porción. • Porcentaje de la Recomendación Diaria de Consumo de Calorías y nutrientes que cubre cada porción por grupo de edad. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Nombre del Producto (SIBOL)	AVENA EN HOJUELA XBULTO X 10 KILOS AVENA EN HOJUELA BULTO X 12,5
Código del Producto (SIBOL)	40084
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	NTC 806 NTC 2160
Generalidades	Avena para consumo comprende los granos de cualquier variedad de las especies avena *Sativa L* y avena *Bizantina L.*. De clase blanca, el fruto es un cariópsido, con las glumillas adheridas. La variedad de avena blanca de invierno, es sensible al frío, resistente al encamado. Es sensible a roya. Contiene hidratos de carbono de fácil absorción, además de sodio, potasio, calcio, fósforo, magnesio, hierro, cobre, cinc, vitaminas B1, B2, B3, B6 y E y es rica en fibra. La avena se puede comercializar como grano pelado desprovisto de la cáscara. La avena se clasificara en grados de calidad según lo establece la NTC 806.
Requisitos generales	Olor: característico (debe estar libre de olores fungosos o a fermentado o cualquier olor objetable). Sabor: característico (libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) e infectación. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.

Requisitos Específicos	La avena en grano debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad de: 14% mínimo (avena seca en grano). La avena debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 2160. El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb, NTC 2160. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 806. La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Condiciones para la negociación	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, características del producto como variedad, si el grano es con o sin cáscara, presentaciones y especificaciones de entrega.

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE DE 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	ATUN

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	9052 / 200001069 21300 / 200001070
	Clasificación	LOMITOS
	Descripción del Producto	Atún de las especies indicadas en la Tabla No.1 de la Resolución Ministerio de Protección Social No 148/2007, producto en conserva, envasado en agua ó aceite, sal, condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	SIC 9052 / SAP 200001069 Lomitos en Agua: Atún, agua y sal SIC 21300 / SAP 200001070 Lomitos en Aceite: Atún, aceite, agua y 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: 0,7 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 = 5 Mesofilos aerobios y anaerobios: AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	SIC 9052 / SAP 200001069 En Agua Lata 160 g mínimo SIC 21300 / SAP 200001070 En Aceite Lata 160 g mínimo
	Contenido	Lata 160 gr Peso Neto Mínimo
	Requisitos Normativos	Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No.000122/2012, Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007, NTC 1276 (última actualización), Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No.0000683 de 2012.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de Cartón Corrugado x 48 latas
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El atún debe ser envasado en un recipiente de hojalata electrolítica, de 2 ó 3 piezas, formato de 307x110.5 con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenolico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas. El envase debe ajustarse y cumplir con la norma técnica NTC 647. El envase debe ser sistema abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, de colectivo y cumplir con la Resolución Ministerio de Protección Social No.005109/2005, Resolución Ministerio de Protección Social No.333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de producción.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	MARZO DE 2017

127

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión 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 Version de la NTC-1276, por la ultima 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 microbiologicos en cuanto a esterilidad comercial y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se agrega Resolucion 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 Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos del producto.
6	Se aclara el tiepo 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 codigo SIC, en ingredientes se hace la aclaracion que deacuerdo al numero SIC se requieren de estos ingredientes. En la descripcion 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 mas oferentes. Así mismo se ajusta el límite máximo de Histamina de 100,0 a 10,0 y se agrega el requisito de Bases Volatiles Totales según la NTC 1276.
8	Se ajustan codigos SIC y SAP de acuerdo a cada presentacion del producto, se ajusta condiciones de empaque de 3 a 2 ò 3 piezas.
9	Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos según la Resolución Ministerio de Protección Social No.146 de 2007,

Requisito	Límite máximo
Histamina, mg/kg	50,0
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2,0

REQUISITO	LIMITE MAXIMO EN mg/Kg (ppm)
Cadmio (Cd)	0,1
Mercurio (Hg)	1,0
Plomo (Pb)	0,2
Metilmercurio	1,0

Requisito	Límite máximo
Arsénico, expresado como As en mg/kg	0,7
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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con enfásis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (o)	Cont. Pub. Ghensa Patricia Gómez	22 MAR 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Diaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las fuciones de la Subdirección General	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	22 MAR 2017	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F&LFGN-53	VERSION 3	FECHA EMISION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		AREQUIPE
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	35052 35002
	Clasificación	Derivado lacteo
	Descripción del Producto	Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos por la legislación sanitaria correspondiente. Debe estar exento de grasas de origen vegetal o animal diferente de la láctea.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, azucar, leche entera deslactosada, regulador de acidez, conservantes.
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:* Componente — Valor Materia grasa láctea (%) — 7.0 Mínimo Sólidos grasos no lácteos (%) — 17.0 Mínimo Humedad (%)(m/m) — 32.0 Máximo Cenizas (%)(m/m) — 2.0 Máximo Almidones — Negativo
	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:* Parámetro — n — m — M — C Recuento mesofilos aerobios, /g — 3 — 500 — 2000 — 1 NMP Coliformes totales, NMP/g — 3 — 11 — 40 — 1 NMP Coliformes fecales, NMP/g — 3 — <3 — - — 0 Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g — 3 — 10 — 100 — 1 Recuento Staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g — 3 — 101 — 202 — 1
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Color amarillo oscuro intenso, sabor lácteo caracteristico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelización de los azucares.
	Contenido	El SIC 35052 producto debe tener un peso de 460 g neto. mínimo El SIC 35002 producto debe tener un peso de 210 g neto mínimo
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El SIC 35052 Caja por 60 unidades de 460 gramos El SIC 35002 caja de 40 unidades de 210 gramos.
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud
	Empaque	Vaso de poliestireno con sello herméticamente con foil. Los vasos sellados se les coloca una sobretapa en poliestireno
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005 Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 4 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de envasado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Biblana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	COLOR CORRIENTE

REQUISITOS GENERALES	Código	14913 / 200000203
	Clasificación	Condimento
	Descripción del Producto	Compuesto de colorantes artificiales grado alimenticio, tartrazina y punzo con Harina de arroz.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARAMETRO
Humedad (Máximo)	12%
Densidad (g/l)	800 - 940

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1
Esporas *Clostridium* Sulfito reductor / g	3	100	1000	1
Bacillus cereus / g	3	100	1000	1
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor: inoloro Color: rojo naranja Sabor: insaboro Color en dilución: naranja amarilloso concentrado.
	Contenido	Peso neto de 500 gramos mínimo.
	Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de cartón corrugado x 16 paquetes.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de dos (2) meses de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.
3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". 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 ISO 9001, HACCP y BPM, 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.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
7	Se adiciona código SAP. 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
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomes. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolucion 4241. Se retira requisito de otras caracteristicas de producto: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. se retira requisito de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada y Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la Clasificación, Descripción del Producto y requisitos fisicoquímicos del producto. Se incluyen los ingredientes del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de Mohos y Levaduras	3	5000	50000	1
Recuento de coliformes fecales NMP/gr.	3	11	90	1
Detección de Salmonella	10	0	0	0

COMPONENTES	VALORES	
	MIN	MAX
Humedad	-	14,0%
Densidad	0,65g/ml	0,75g/ml
Cenizas	-	5%
Granulometria Malla 40	8%	48%
Granulometria Malla 50	25%	40,0%

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

132

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	COMINO MOLIDO CORRIENTE

REQUISITOS GENERALES	Código	14916 / 200000207
	Clasificación	Condimento
	Descripción del Producto	Compuesto molido proveniente del fruto limpio y desecado de comino (*Cominum cyminum*), harina de arroz y colorantes.

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

REQUISITO	PARAMETRO
Humedad (Máximo)	9%
Densidad (g/l) Promedio	560

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1
Esporas *Clostridium* Sulfito reductor / g	3	100	1000	1
Bacillus cereus / g	3	100	1000	1
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1

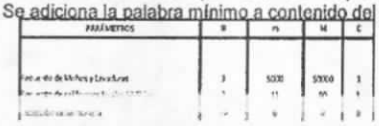
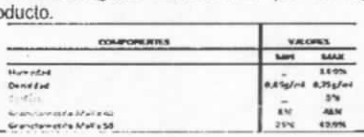
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Olor: Acre típico del comino. Sabor: Acre cálido, sabor amargo propio del comino. Color: verdoso claro
Contenido	Peso neto de 500 gramos mínimo.
Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de cartón corrugado x 16 paquetes.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de dos (2) meses de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 2		
		Fecha:	10	04	2017

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.
3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluyè la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". 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 ISO 9001, HACCP y BPM, 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.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
7	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
8	Se adiciona código SAP. 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 retira código 32996 por condiciones de proceso productivo.
9	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. En requisitos de rotulado se retira requerimiento: Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. Otras características de producto se retira: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se adiciona la palabra mínimo a contenido del producto.  
10	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluyen los ingredientes y requisitos organolépticos dentro del ítem Otras características del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.
11	Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos a dos parámetros con el fin de minimizar el costo del producto. Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbiólogo con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	29 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sánchez	29 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	29 JUN 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29 JUN 2017	

Nombre del Producto (SIBOL)	CURRY
Nombre Comercial del Producto	CURRY
Calidad	El producto debe cumplir la Res. del Min. Salud 4241 / 1991
Generalidades	El producto es utilizado en cualquier preparación culinaria para otorgarle color y sabor característico al producto al producto
Requisitos Específicos	Ingredientes: Producto compuesto de féculas ó proteínas vegetales, colorantes Artificiales permitidos. • Olor: Inoloro, color: AMARILLO • Sabor: Insaboro, Color en dilución: amarillo concentrado. Humedad: máximo 10,5 % • Granulometría: 45% máximo retenido en malla No 50 (300 micrones) y 0,01% máximo retenido en malla No 20 (850 micrones). • Densidad: 0,65 a 1,06 g/ml. • Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. El producto se recibe en bodega con máximo dos (2) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Certificado de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos. El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivos y cumplir con las especificaciones de Res. Min. Protección Social 5109 / 2005. Mínimo dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación.
Presentación	El producto debe tener un peso neto de 500 gramos. El producto debe estar embalado en cajas de cartón corrugado por 18 paquetes.
Código LMFT y Fecha Actualización contenido.	COD LMFT -- 75 29 Noviembre de 2010.

130

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-503	VERSION 4	FECHA VERSION 19/05/2016	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	CANELA ASTILLAS

REQUISITOS GENERALES	Codigo SAP	8415 / 200000144
	Clasificación	Especia
	Descripción del Producto	Canela es la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del "Cinnamomum zeylanicum" Breyne.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Canela en astilla
	Requisitos Fisicoquímicos	ESPECIFICACION / VALOR Humedad: 14 % Máximo Cenizas: 6% Máximo Cenizas insolubles: 2% Máximo Extracto Etéreo: 0.8% Mínimo
	Requisitos Microbiológicos	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 Nutricionales	N/A
	Otras características del producto	Olor aromático característico, color marrón claro homogéneo y de sabor característico. Las astillas dentro del empaque deben venir enteras, no partidas. No debe presentar signos de contaminación, infestación o deterioro, debe estar exento de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.
	Contenido	El producto debe tener un contenido de 500 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Salud 4241 / 1991.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa x 500 gramos en caja de carton por 9 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, de grado alimentario, de primer uso, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivos y cumplir con las especificaciones de Resolución Ministerio de Protección Social 5109 / 2005.
	Vida Util	El producto debe tener una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	OCTUBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	VERSION INICIAL
2	Ajuste a formato version 3
3	Se retira la CERTIFICACIÓN HACCP para dar mas pluralidad de oferentes en el mercado, se ajustan código SAP de acuerdo a listado de materiales

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con enfásis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	27 OCT. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Jiborniez Maicera	27 OCT. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	27 OCT. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	27 OCT. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	27 OCT. 2016	
Aprobó	Encargada de las funciones de la Subdirección General	Economista Martha Victoria Garzón Galvis	27 OCT. 2016	

162

AGENCIA LOGÍSTICA	PIMIENTA DE OLOR ENTERA	Fecha
PRODUCTO	PIMIENTA DE OLOR ENTERA	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos.	
Descripción del Producto	Frutos desecados, enteros y maduros	
Características sensoriales	COLOR	Típico del producto
	OLOR	Típico
	SABOR	Característico
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	Menor 12
	CENIZAS	Menor 7
Empaque y Rotulado	El rotulado El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Bolsa de polipropileno	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad. Evitar el contacto directo con el suelo.	
Consumo preferente	Cuatro años (4)	

Nombre del Producto (SIBOL)	CLAVO DE OLOR
Código del Producto (SIBOL)	40166
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Clavo de olor o girofio (*Caryophyllus cromaticus, Syzygium aromaticum*, sin *Eugonia caryophyllata*). Son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae,), y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido.
Requisitos generales	Características Sensoriales de la clavo de olor: Color: marrón oscuro. Textura: dura y áspera. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El clavo de olor debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El clavo de olor debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 3% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 10% mínimo. Fibra bruta: 10% máximo

	Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional.
Condiciones de Negociación	En la negociación se debe establecer el peso, características del producto, empaque y presentación.

160

	SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
	CÓDIGO: FOI-PGN-503	VERSIÓN: No. 03	FECHA VERSIÓN: 01/09/2010	Pag 1 de 1

Producto/Nombre	GALLETA WAFERS
Nombre Genérico	GALLETA WAFERS
Descripción del Producto	Producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema. Las obleas o láminas se fabrican a partir de una suspensión líquida de harina de trigo suave, agua y otros ingredientes.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, mezcla de aceite vegetal, almidón de maíz, ,proteína texturizada, colorante artificial, lecitina de soya, polvo de hornear, relleno de cremas surtidas etc.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe presentarse con textura rígida ,crocante , olor característico al producto sin presencia de hongos, ni picaduras de insectos
Requisitos Nutricionales	GRASAS TOTALES: 2 gramos 3% SODIO : 5mg 1% COLESTEROL: 0% GRASA TOTAL: 3% SODIO: 1% GRASAS SATURADAS: 0% CARBOHIDRATOS: 2% AZUCARES: 4g PROTEINAS: 1g VITAMINA A 0% VITAMINA C 0% CALCIO 0%
Contenido	PAQUETE:6 X 24 UNIDADES PESO 240 G NET.WEIGHT /8.46 OZ
Presentación	Cada paquete debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) unidades, con un grosor entre 5 y 7 milímetros cada galleta
Empaque	MATERIAL: Empaque flexible BOPP CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apto para Procesos de impresión. ESPESOR: entre 20 a 25 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h.
Rotulado	Rotulado General: Resolución 5109/05 de Rotulado General y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia (ver
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de 12 meses.
Condiciones de Empaque	El producto debe empacarse en cajas de cartón de grado alimentario de primer uso, que garanticen la protección y conservación del producto.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05. Res. Min Salud 14712 de 1984.
Certificados y/o registros de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere de planta de procesamiento y lugar de reempaque. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 01/07/2011 CODIGO LOFT - 2481

134

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIVEINTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		GALLETA SALADA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	37426 / 200000773
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:*
	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:*
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	No aplica
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Galletas empacadas en tacos . El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 300 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolucion Minlisterio Protección Social 5109/2005. Resolucion Minlisterio Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO		MAYO DE 2016

Componentes	Valores Min	Valores Max
Proteina (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulosa* positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento *Bacilus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004..
2	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses.Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigian dos calores diferentes. se incluye requisito de conceepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiologicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificaciòn 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. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
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 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 ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. se ajusta peso total no por mínimo en un taco 300 g.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	18/05/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Angela Bibiana Peña	18/05/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Efran Ligarreto Avedaño	18/05/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	18/05/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LUNAS HERNANDEZ	18/05/2016	

136

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		GALLETA TIPO LECHE
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	5203
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada , Azúcar, Grasa Vegetal , Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:* Componente — Valor Humedad (%) — 5.0 máximo Grasa (%) — 20.maximo Proteina (%) — 2.0 minimo Cenizas (%g) — 3.0 máximo pH — 4.5 – 9.5
	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:* Requisitos — valores Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g — 10,000 Recuento de coliformes totales N.M.P. — 11 Estafilococcus coagulasa positiva /g — <100 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g — 100 Recuento de E. Col/g — Negativa
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No aplica
	Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El paquete con 10 unidades de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	JULIO DE 2016

137

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	18/05/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Angela [illegible]	10/05/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	18/05/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	18/05/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	18/05/2016	

Nombre del Producto (SIBOL)	ALVERJA ENLATADA X 300GRS, 600GRS.
Código SIBOL	40410
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	NTC 366 Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Alverjas de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes en este caso de color verde, de las cuales el 97% mínimo queda retenido por una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64 de pulgada).
Requisitos generales	La arveja seca para consumo debe ser fresca de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. LA arveja no debe exceder los límites de materiales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. El producto no debe tener más de 1,0% de impurezas ni más de 0,1% de materias duras.
Requisitos Específicos	Humedad 14.0 % Máxima Porcentaje de granos dañados por hongos 3,0 % Máximo Aflatoxinas: 20 mcg Máximos El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 366. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	ALMIDON AGRIO		
			Fecha
PRODUCTO	**ALMIDON AGRIO**		
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas .		
Descripción del Producto	*Producto derivado de la yuca, su uso se basa en sus propiedades de interacción con el agua.*		
Características sensoriales	COLOR	Blanco amarillento	
	OLOR	Característico	
	SABOR	Característico	
	TEXTURA	Firme	
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	Entre:12% y 14%	
	CENIZAS	.5%	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)		
	PROTEINA		
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en bolsa plástica. **El rotulado** del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1		
Presentación	Bulto 12.5 kilos		
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodegas con un máximo de (1) mes después de la fecha de fabricación.		
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.		
Vida Útil	Mínimo Seis (6) meses después de su fecha de producción.		

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES NIT 8999991624 REGIONAL ATLÁNTICO	**FICHA TÉCNICA** **NOMBRE DEL PRODUCTO: AREQUIPE REPOSRTERIA** **DESCRIPCION GENERAL:Producto Lacteo originado a partir de un proceso de concentracion y evaporacion de la leche.** **CÓDIGO CUBS :1.64.6.2.11**
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN:	Conservar en lugares limpios,secos,frscos y libres de olores contaminantes fisicos o qumicos a temperatura ambiente.Cerrar hermeticamente despues de cada uso,mantenerlo refrigerado.
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:	Envase plastico por 5000 gramos..
FORMA DE CONSUMO	Como postre y para rellenar,decorar toda clase de productos de reposteria,galleteria y panaderia
CALIDAD MICROBIOLOGICA	grados brix:64-72, recuento de mesofilos aerobicos ufc/g:500máx , recuento de coliformes totales ufc/g:<3, recuento de coliformes fecales ufc/g:<10, recuentos de hongos y levaduras ufc/g:100 máx,sabor:lacteo caracteristico. Color:café , aroma:caracteristico , brillo:bueno , consistencia :viscosa, textura:caracteristica.
VIDA ÚTIL ESPERADA:	En condiciones normales de almacenamiento:06 meses.
TRASPORTE Y DISTRIBUCIÓN:	Trasporte protegido de la interperie.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA:	Marca,nombre del producto,fecha de vencimiento,fecha de empaque.

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES NIT 8999991624 REGIONAL ATLÁNTICO	**FICHA TÉCNICA**
	NOMBRE DEL PRODUCTO:AZUCAR MICROPULVERIZADA
	DESCRIPCION GENERAL:Polvo blanco nieve,de sabor dulce cacracteristico,libre de sustancias o particulas extrañas,grumos o compactacion.
	CÓDIGO CUBS :1.64.5.1
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN:	Conservar en lugares limpios,secos,frscos y libres de olores contaminantes fisicos a gumises a temperatura ambiente.Cerrar herméticamente despues de cada
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:	En bolsa de polietileno,presentacion por 1000 grs.
FORMA DE CONSUMO	En la preparacion de productos de panaderia y reposteria como ingrediente o como elemento de decoracion.
CALIDAD MICROBIOLOGICA	Recuento de mesofilos aerobicos ufc/g:<100 , recuento de coliformes totales ufc/g:<3, recuento de coliformes fecales ufc/g:<3, recuentos de hongos y levaduras ufc/g:<10,humedad(%):1 máx, granulometria:99%minimo.
VIDA ÚTIL ESPERADA:	En condiciones normales de almacenamiento:12 meses.
TRASPORTE Y DISTRIBUCIÓN:	Trasporte protegido de la interperie.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA:	Marca,nombre del producto,fecha de vencimiento,fecha de empaque.

PROCESO				
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01-PGN-S03	VERSIÓN: No. 03	FECHA VERSIÓN: 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA LONJA X 300 GRAMOS
Genero	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA
Descripcion del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba y azúcares. El producto tradicional tiene forma de pequeños bloquecitos con dos bandas delgadas de pasta clara elaboradas con guayaba blanca y una banda gruesa central de pasta roja, elaborada con guayaba roja. Debe tener sabor, aroma y una consistencia que permita cortarse sin perder la forma y textura. Debe estar totalmente libre de materias extrañas o contaminantes y sin señales de resequedad, cristalización, fermentación o revenimiento. No deben utilizarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto.
Ingredientes	Pulpa De Guayaba, azúcar
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe estar concentrado a mínimo 75 °Brix
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	Debe ser elaborado con guayabas frescas, sanas, libres de materias extrañas, residuos de plaguicidas y de otras sustancias eventualmente nocivas o contaminantes. El producto debe presentar un color uniforme, característico de la fruta, sin que presente color extraño por elaboración defectuosa, por ejemplo producto oscuro debido a sobrecocción del producto o caramelización excesiva de los azúcares. Debe poseer una consistencia firme al tacto y esta deberá conservarse durante toda la vida útil del producto. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia.
Contenido	debe tener un peso neto de 300 gramos
Presentacion	El SIC 34496 debe estar empacado en caja de carton x 450 g por 10 Und. El SIC 34497 debe estar empacado en caja de carton x 500 g por 12 Und. El SIC 6317 debe estar empacado en caja de carton x 1500 g por 36 Und.
Empaque	Cada unidad de producto debera ser empacado en hojas de hipo (POLIETILENO, libres de contaminación y aptas de consumo
Rotulado	El rotulado debe cumplir la Resolución Ministerio de Proteccion Social No 5109/05
Vida Util	El producto al momento de la entrega debe tener una vida útil mínima de 3 meses
Condiciones de Embalaje	El producto deberá empacarse en cajas de carton de grado alimenticio de primer uso, que garanticen la protección y conservación del producto
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehiculo debe contar contar con el acta sanitaria vigente concepto favorable
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05 • Res. Min Salud 14712 de 1984
Requisito Especifico	No Aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Tecnico Favorable Vigente. Este certificado se requiere de planta de procesamiento y lugar de reempaque. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el dia de la negociacion

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	01/07/2011	CODIGO LMET - 2461

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	COCO	
		Fecha

PRODUCTO	**COCO**	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas de acuerdo a la norma NTC 871.	
Descripción del Producto	Coco de color oscuro y pulpa blanca de textura rustica y pulpa firme. Peso Aproximado de 2.5 kg.	
Características sensoriales	COLOR	Oscuro
	OLOR	Característico a coco
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HIDRATOS DE CARBONO	4%
	AGUA	.70%
	LIPIDOS	0.3%
	PROTEINA	3.3% min.
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en sacos	
Presentación	Sacos de polipropileno	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco.	
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días, contados a partir de la fecha de entrega	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	BUÑUELOS	
		Fecha

PRODUCTO	**BUÑUELOS**	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas.	
Descripción del Producto	Elaboradas con fécula de yuca y queso en una proporción de 50%.	
Características sensoriales	COLOR	Marrones
	OLOR	Característico de producto
	SABOR	Característico del producto
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	
	CENIZAS	
	SOLIDOS TOTALES	
	PROTEINA	
	NITRITOS	
Empaque y Rotulado	Natural	
Presentación	80 GRAMOS	
Condiciones de transporte, almacenamiento y conservación	El producto debe transportarse en cavas higiénicamente cerradas y cubiertas con papel aluminio y/o plástico termoplástico.	
Vida Útil	12 horas en condiciones de temperatura térmica de 28°c-30° c.	

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES NIT 8999991624 REGIONAL ATLÁNTICO	**FICHA TÉCNICA** **NOMBRE DEL PRODUCTO: ESENCIAS** **DESCRIPCION GENERAL:Liquido traslucido ,presentaolor y sabor caracteristico.** **CÓDIGO CUBS :1.64.10**
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN:	Conservar en lugares limpios,secos,frscos y libres de olores contaminantes.Cerrar hermeticamente despues de cad uso.Proteger de la luz solar directa o cualquier fuente de calor.No exceder de 25°C la temperatura durante el almacenamiento o trnsporte.
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:	Fraso de vidrio con tapa ,presentacion: 60cm3 y 500cm3.
FORMA DE CONSUMO	Como saborizante y aromatizante en productos de panaderia y galleteria.
CALIDAD MICROBIOLOGICA	Indice de refraccio:1.395-1.400 , densidad(20%C,g/cm3):0.93-0.97 , Sensorial (olor):caracteristico.
VIDA ÚTIL ESPERADA:	En condiciones normales de almacenamiento:12 meses.
TRASPORTE Y DISTRIBUCIÓN:	Trasporte protegido de la interperie.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA:	Marca,nombre del producto,fecha de vencimiento,fecha de empaque.

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	FLAN	
		Fecha
		Página 1 de 2

PRODUCTO	FLAN	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos .	
Descripción del Producto	Postre obtenido por la mezcla de azúcar ,sal ,sabores y clores artificiales	
Características sensoriales	COLOR	Crema
	OLOR	Característico
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	CALORIAS	
	AGUA	
	FIBRA	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	Caja corrugada.	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	FLAN	
		Página 2 de 2

Presentación	60 g,720 g
Usos	En productos de panadería ,pastelería, galletería etc.
Almacenamiento	El producto debe almacenarse en lugares limpios y secos ,libres de agentes contaminantes físicos o químicos a temperatura ambiente .se recomienda una vez abierto mantenerlo alejado de altas temperaturas y cerrarlo herméticamente después de cada uso.
Vida Útil	Doce (12) meses en condiciones normales de almacenamiento.

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	GELATINA	
		Fecha
		Página 1 de 1

PRODUCTO	GELATINA	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas .	
Descripción del Producto	*Producto elaborado con educolorante artificial.*	
Características sensoriales	COLOR	Variado
	OLOR	Caracteristico
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	
	CENIZAS	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en sobre plástico. **El rotulado** del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Sobre 85 gramos	
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodegas con un máximo de (1) mes después de la fecha de fabricación.	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.	
Vida Útil	Mínimo Seis(6) meses después de su fecha de producción.	

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO F01-PGA-S03	VERSION No. 02	FECHA VERSION 15/07/2009	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 12055 HARINA DE TRIGO FORTIFICADA x 500 g. SIC 21198 HARINA DE TRIGO FORTIFICADA x 50 Kg.
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**
Descripcion del Producto	La Harina de Trigo es un producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de trigo sin cáscara, sano y limpio.
Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	Requisito — Valor Humedad (%) — 15.5 Máximo Proteína (%) B.S. — 7.0 Mínimo
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	La harina de trigo debe ser fortificada de acuerdo al Decreto 1944 / 1996 y cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 267 y cumplir con la Res. Min. Protección Social 1528/2002.
Contenido	El SIC 12055 debe contener 500 gramos de producto peso neto. El SIC 21198 debe contener 50 kilogramos de producto peso neto.
Presentacion	El SIC 12055 debe ser en Paca X 12,5 Kilos X 25 unidades. El SIC 21198 debe ser en Bulto 50 Kilos a granel.
Empaque	El **SIC 21198** debe cumplir lo siguiente: Ser empacada en sacos de poliolefina por 50 Kg, los sacos deben cumplir la NTC 1792. El material no debe alterar el producto y debe ser de primer uso garantizando la conservación del producto durante el transporte y almacenamiento. El rotulado de la harina trigo debe ser impreso en el saco y cumplirá con lo establecido en la NTC 512-1 y cumplir con el Decreto 1944/1996 Articulo 9. Rotulado. El **SIC 12055** debe ser: Reempacada por 500 gramos peso neto mínimo y debe cumplir lo siguiente: Debe ser empacada en polietileno no debe alterar el producto y debe ser de primer uso garantizando la conservación del producto durante el transporte y
Rotulado	El rotulado de la harina trigo debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005
Vida Util	Mínimo 12 meses mínimo contados a partir del día de fabricación.
Condiciones de Embalaje	No Aplica
Condiciones de Transporte	No Aplica
Requisitos Normativos	Cumplir la NTC 267(Cuarta Actualización). Cumplir con la Res. Min. Protección Social 1528 / 2002.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Concepto favorable del Diagnostico técnico sanitario (Visita Invima).**Concepto técnico: Favorable vigente.** El concepto debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 15/07/2009	COD LMFT - 103

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	LEVADURA FRESCA	Fecha
		Página 1 de 1

PRODUCTO	LEVADURA FRESCA	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos.	
Descripción del Producto	Es una levadura destinada a la elaboración de todo de pan y que se puede incorporar directamente a la harina.	
Características sensoriales	COLOR	
	OLOR	Característico a levadura fresca
	SABOR	Característico a levadura fresca
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	CALORIAS	
	AGUA	70%
	FIBRA	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado		
Presentación	500 g	
Usos	En productos de panadería ,pastelería, galletería etc.	
Almacenamiento	El producto debe almacenarse en lugar refrigerado evitando el contacto con la humedad y la luz directa.	
Vida Útil	Treinta (30) días refrigerada.	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	LEVADURA SECA	
		Fecha
		Página 1 de 1

PRODUCTO	**LEVADURA SECA**	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos.	
Descripción del Producto	Es una levadura destinada a la elaboración de todo de pan y que se puede incorporar directamente a la harina.	
Características sensoriales	COLOR	
	OLOR	Característico a levadura fresca
	SABOR	Característico a levadura fresca
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	CALORIAS	
	AGUA	50%
	FIBRA	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado		
Presentación	500 g	
Usos	En productos de panadería ,pastelería, galletería etc.	
Almacenamiento	El producto debe almacenarse en lugar refrigerado evitando el contacto con la humedad y la luz directa.	
Vida Útil	Treinta (30) días refrigerada.	

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES NIT 8999991624 REGIONAL ATLÁNTICO	**FICHA TÉCNICA** **NOMBRE DEL PRODUCTO: MARGARINA INDUSTRIAL** **DESCRIPCION GENERAL:** Magarina industrial de concistencia suave con buen poder de cremificacion,sabor a mantequilla,facil de mezclar con los demas ingredientes,contribuyendo al sabor,aroma y conservacion. **CÓDIGO CUBS :1.64.9.3**
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN:	Mantener en lugar fresco,seco y libre de olores contaminantes a una temp
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:	En bolsa de polietileno sellada y en caja de carton corrugado,presentacion:15000 gramos
CONSUMIDORES POTENCIALES	panaderias y reposterias,industrias de panificacion y en general en industrias para
CALIDAD MICROBIOLOGICA	Recuento de aerobicos mesofilicos ufc/g:100máx, recuento de hongos y levaduras ufc/g:100máx, coliformes totales<3NMP/gr.
VIDA ÚTIL ESPERADA:	En condiciones normales de almacenamiento:06 meses.
TRASPORTE Y DISTRIBUCIÓN:	Trasporte protegido de la interperie.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA:	Marca,nombre del producto,fecha de vencimiento,fecha de empaque.

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES 	FICHA TÉCNICA
	NOMBRE DEL PRODUCTO: MARGARINA MULTIPROPOSITO
	DESCRIPCION GENERAL: Margarina multipropósito de consistencia suave con buen poder de certificación, sabor a mantequilla, fácil de mezclar con los demás ingredientes, contribuyendo al sabor, aroma y conservación. Productos de panadería y repostería.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN:	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una temperatura de 25°C máximo.
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:	En bolsa de polietileno sellada y en caja de cartón corrugado,presentacion:15000 gramos
CONSUMIDORES POTENCIALES:	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panaderías y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles etc.
CALIDAD MICROBIOLOGICA:	Recuento de aeróbicos mesofilicos ufc/g:100máx, recuento de hongos y levaduras ufc/g:100máx, coliformes totales<3NMP/gr.
VIDA ÚTIL ESPERADA:	En condiciones normales de almacenamiento:06 meses.
TRASPORTE Y DISTRIBUCIÓN:	Trasporte protegido de la intemperie.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA:	Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento, fecha de empaque.

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	MAYONESA	VERSIÓN No. 4
		Fecha 01/02/2007
	SIC 9413 CAJA X 24 FRASCOS X 120 GRAMOS. **SIC 8092 CAJA X 24 FRASCOS X 220 GRAMOS** **SIC 16017 CAJA X 4 GALONES X 3750 GRAMOS.** **SIC 23453 CAJA X 24 BOLSAS DOY PACK CON VÁLVULA X 200 GRAMOS.**	Pagina 1 de 1
	ELABORO: ING. MAURICIO ALBORNOZ M.	
	APROBACION DIRECCION CADENA SUMINISTROS ALFFMM	
	APROBACION DEPARTAMENTO TECNICO BNA	

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
Nombre del Producto	**MAYONESA**
Calidad	Debe cumplir la norma técnica NTC 1756.
Descripción	Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo, jugo de limón, vinagre, edulcorantes naturales, especias y condimentos La mayonesa no debe contener almidón. No debe contener emulsificantes, estabilizantes ni espesantes.
Presentación	**SIC 9413** Caja x 24 frascos vidrio x 120 gr. de Peso Neto Mínimo. **SIC 8092** Caja x 24 frascos vidrio x 220 gr. de Peso Neto Mínimo. **SIC 16017** Caja x 4 galones vidrio x 3750 grs de Peso Neto Mínimo. **SIC 23453** Caja x 24 bolsas Doy pack con válvula tapa rosca plástica x 200 gramos de Peso Neto Mínimo.
Empaque y Rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes de vidrio de las siguientes especificaciones: Para el **SIC 9413**: Envase en vidrio circular de 105 mm X 45 mm de diámetro con tapa rosca plástica Para el **SIC 8092**: Envase en vidrio circular de 109 mm X 61 mm de diámetro con tapa rosca plástica Para el **SIC 16017**: Envase en vidrio circular de mm X mm de diámetro con tapa rosca metálica. Para el **SIC 23453**: Envase Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm X alto 158 mm con válvula y tapa rosca plástica. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. **El rotulado** del doy pack debe ser impreso no adhesivo, debe cumplir con la Res. Min. Protección Social No 5109/2005 y la Norma técnica NTC 512-1.
Requisitos del Proveedor	Certificado INVIMA (Visita sanitaria): **Concepto Técnico vigente: Favorable**. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) meses después de la fecha de fabricación.
Vida útil	El producto se requiere con una vida útil Mínima de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de producción.

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	MERMELADA DE FRUTAS	VERSIÓN No. 3
		Fecha 28/12/2007
	SIC 14932 BANDEJA X 24 FRASCOS POR 220 GRAMOS.	Pagina 1 de 1
	ELABORO: ING. MAURICIO ALBORNOZ M.	
	APROBACION DIRECCION CADENA SUMINISTROS ALFFMM	
	APROBACION DEPARTAMENTO TECNICO BNA	

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
Nombre del Producto	**MERMELADA FRUTAS**
Calidad Requerida	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Norma Técnica NTC 285.(Cuarta Actualización).
Descripción del Producto	Mermelada de Frutas, es un producto de consistencia semisólida o gelatinosa, obtenido por cocción o concentración de una o más frutas, concentrado de frutas, pulpas, jugos o sus mezclas, al que se le ha adicionado azúcar y otros aditivos permitidos.
Requisitos de Producto	REQUISITO VALOR pH a 20ºC 3.6 Máximo Sólidos solubles (%m/m) 58 Mínimo Solo se permite la adición de Acido Sórbico y Acido Benzoico. El producto debe ocupar Mínimo el 90% del envase.
Presentación	Envase de vidrio por 220 gramos Peso Neto Mínimo, en bandejas de cartón recubiertas por una película plástica termoencogible por 24 unidades.
Envase y Rotulado	El envase para mermelada será envase cilíndrico de vidrio con las siguientes dimensiones aproximadas: 119 mm Alto X 59.6 mm de diámetro, con tapa rosca metálica de cierre hermético que impida la contaminación. El envase debe asegurar la inocuidad del producto durante el almacenamiento, transporte y distribucion. El rótulo deberá cumplir con las especificaciones establecidas en la Res. Min. Protección Social 5109/2005 y Norma Técnica NTC 512-1.
Requisitos del Proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) **Concepto Técnico: Favorable**. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de producción.

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES NIT 8999991624 REGIONAL ATLÁNTICO	**FICHA TÉCNICA** **NOMBRE DEL PRODUCTO: MERMELADA** **DESCRIPCION GENERAL:Producto pastoso obtenido por la coccion y concentracion de pulpa de fruta y azucar , hasta una consistencia deseada.** **CÓDIGO CUBS :1.64.6.2**
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN:	Conservar en lugares limpios,secos,frscos y libres de olores contaminantes fisicos o qumicos a temperatura ambiente.Cerrar hermeticamente despues de cada uso,mantenerlo refrigerado.
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:	Envase plastico por 2.5 kilogramos.
FORMA DE CONSUMO	Como relleno en productos de panaderia y reposteria o como consumo directo.
CALIDAD MICROBIOLOGICA	grados brix:65-66 , recuento de mesofilos aerobicos ufc/g:300máx , recuento de coliformes totales ufc/g:<3, recuento de coliformes fecales ufc/g:<10, recuentos de hongos y levaduras ufc/g:50 máx,ph(20°C):65-66.
VIDA ÚTIL ESPERADA:	En condiciones normales de almacenamiento:06 meses.
TRASPORTE Y DISTRIBUCIÓN:	Trasporte protegido de la interperie.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA:	Marca,nombre del producto,fecha de vencimiento,fecha de empaque.

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO F01-PGA-S03	VERSION No. 02	FECHA VERSION 15/07/2009	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 23450 MOSTAZA
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	**MOSTAZA PREPARADA**
Descripcion del Producto	Producto viscoso preparado con harina de mostaza. El producto debe elaborarse en condiciones higiénicas apropiadas y de acuerdo con los procesos de manufactura que aseguren la calidad del producto para consumo humano. Los ingredientes y aditivos utilizados en la fabricación de la Mostaza preparada deben ser de calidad fisicoquímica, microbiológica y organoléptica adecuada para consumo humano. Los extractos y aditivos utilizados en la fabricación de la Mostaza deberán tener calidad sanitaria apta para consumo humano.
Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	Requisito: ºBrix — Valor: 17.0 – 20.0 Requisito: pH — Valor: 3.2 – 3.7
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	No Aplica
Contenido	El producto debe ser empacado en envases de vidrio por mínimo 4125 gramos Peso Neto.
Presentacion	El producto debe ser embalado en cajas de cartón por cuatro (4) unidades.
Empaque	El producto debe ser empacado en material que proporciones una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.
Rotulado	El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 5109/2005
Vida Util	El producto se requiere con un periodo de vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de producción.
Condiciones de Embalaje	No Aplica
Condiciones de Transporte	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica NTC1755.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) **Concepto Técnico: Favorable vigente.** La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 15/07/2009	COD LMFT - 133

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES  NIT 8999991624 REGIONAL ATLÁNTICO	**FICHA TÉCNICA** **NOMBRE DEL PRODUCTO: POLVO PARA HORNEAR** **DESCRIPCION GENERAL:** Mezcla homogenea de agentes leudantes de accion rapida,se presenta como polvo blanco brillante,libre de impurezas y particulas extrañas. **CÓDIGO CUBS :1.64.15.9.1**
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN:	Debe almacenarse en un ambiente limpio y seco,alejado de agentes contaminantes y exceso de humedad.Se recomienda despues de cada uso cerrar la bolsa,extremando cuidados frente al contacto con la humedad.
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:	Empacado en bolsa de polietileno,presentacion por 1000 grs.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Empresas dedicadas a la elaboracion de panes,postres,ponques, Etc
FORMA DE CONSUMO	Preparacion de bizcochos,galletas ,tortas.
CALIDAD MICROBIOLOGICA	Dioxido de carbono(%):14-15 , dioxido de carbono residual(%):1.0 máx, dioxido de carbono disponible(%):13-14,PERDIDAS POR SECADO(%,60°c)3.0 máx, recuento de aerobicos mesofilicos ufc/g:500máx, recuento de hongos y levaduras ufc/g:50máx, coliformes totales<10bact/g.
VIDA ÚTIL ESPERADA:	En condiciones normales de almacenamiento:12 meses.
TRASPORTE Y DISTRIBUCIÓN:	Trasporte protegido de la interperie.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA:	Marca,nombre del producto,fecha de vencimiento,fecha de empaque

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SALSA DE TOMATE	VERSIÓN No. 3
		Fecha 28/12/2007
	SIC 23452 CAJA X 24 FRASCOS X 250 GRAMOS MINIMO. **SIC 14956 CAJA X 4 GALONES X 4150 GRAMOS MINIMO.** **SIC 23461 CAJA X 24 BOLSAS DOY PACK CON VÁLVULA X 200 GRAMOS MINIMO.**	Pagina 1 de 1
	ELABORO: ING. MAURICIO ALBORNOZ M.	
	APROBACION DIRECCION CADENA SUMINISTROS ALFFMM	
	APROBACION DEPARTAMENTO TECNICO BNA	

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
Producto	**SALSA DE TOMATE**
Calidad Requerida	Cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Salud 15790 / 1984.
Composición	La salsa de tomate es el producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados, o pulpa o concentrado de tomate, sal, vinagre, condimentos, especies y aditivos permitidos.
Características del Producto	No debe contener dentro de la formulación: Almidones naturales o modificados, frutas u hortalizas, Se acepta la adición de espesantes y estabilizantes hasta un 6 % Máximo en masa solo o en mezcla en el producto terminado.
Envase y Rotulado	Para la salsa de tomate (SIC 23452) se envasará en recipientes de vidrio de las siguientes dimensiones aproximadas: 185 mm alto X 53 mm de diámetro en la base y con tapa rosca metálica, con cierre hermético. Para la salsa de tomate (SIC 14956) se envasará en recipientes de vidrio de las siguientes dimensiones aproximadas: 263 mm alto X 159 mm de diámetro en la base y con tapa rosca metálica, con cierre hermético. Para la salsa en envase doy pack (SIC 23461) debe cumplir las siguientes especificaciones: dimensiones aproximadas: ancho 115 mm X alto 158 mm con válvula y tapa rosca plástica. El rotulado debe ser impreso y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/ 2005 y la Norma técnica 512-1. El rotulado del debe ser impreso, no se admiten adhesivos para el SIC 2346, para los SIC 23452 y SIC 14956 el rotulo se acepta adhesivos, en todas las presentaciones se debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/ 2005 y norma técnica 512-1
Presentación	SIC 23452 debe ser en caja de cartón x 24 frascos de vidrio x 250 gramos Peso Neto Mínimo. SIC 14956 debe ser en caja de cartón x 4 galones de vidrio x 4150 gramos Peso Neto Mínimo. SIC 23461 debe ser en caja de cartón x 24 bolsas Doy pack con válvula x 200 gramos Peso Neto Mínimo.
Requisitos del Proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) **Concepto Técnico: Favorable**. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación
Vida útil	Mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBREde 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		SALSA NEGRA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	36746 / 200000921
	Clasificación	ADEREZO
	Descripción del Producto	Salsa sazonadora elaborada a partir de hidrolizado de proteína vegetal, enriquecida con notas de sabor cárnico. Posee un color café oscuro.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	No aplica
	Contenido	Galón x 3800 ml mínimo
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (analisis microbiologicos)
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Galón x 3800ml. mínimo. El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto se empacará en caja de carton corrugada por cuatro unidades.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución del Ministerio de Protección Sqcial 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	

Componente	Valores Min	Max
Acidez total (m/v)(%)	0.3	-
Solidos solubles	20	40
pH a 20 °C	3.5	4.7

Parámetro	n	m	M	C
Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1
Recuento de *coliformes totales*, UFC/g	3	<3	-	0
Recuento de *coliformes fecales*, NMP/g	3	<3	-	0

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiologicos y complementarios. Se actualiza las 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 así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se adiciona 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 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.
4	Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	CARAMELOS	
		Fecha

PRODUCTO	CARAMELOS	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos.	
Descripción del Producto	*Producto elaborado a base de sacarosa, leche y productos lácteos, grasa hidrogenada vegeta, glucosa, leche condensada.*	
Características sensoriales	COLOR	característico
	OLOR	Característico
	SABOR	Característico
	TEXTURA	
Requisitos Fisicoquímicos	HUMEDAD	
	CENIZAS	
	ACIDEZ (expresada como ácido láctico)	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	Empaque plástico. **El rotulado** del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1	
Presentación	Empaque plástico.	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad.	
Vida Útil	Mínimo seis (6) meses después de su fecha de producción.	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	UVAS PASAS	
		Fecha
		Página 1 de 2

PRODUCTO	UVAS PASAS	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos .	
Descripción del Producto	Uva fresca de exportación secada al sol, variedad morena sin semilla flame mediana.	
Características sensoriales	COLOR	Morena
	OLOR	Característico a uva pasas
	SABOR	Característico a uvas pasas
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	CALORIAS	
	AGUA	
	FIBRA	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	Corrugado con bolsa interna de polietileno peso neto: 10 kg Bolsa Plastica litografiada peso neto : 1 kg.	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	UVAS PASAS	
		Página 2 de 2

Presentación	1 Kg,10 Kg.
Usos	En productos de panadería ,pastelería, galletería etc.
Almacenamiento	El producto debe almacenarse en lugares secos y frescos evitando el contacto con la humedad y la luz directa.
Vida Útil	Seis (6) meses en condiciones normales de almacenamiento.

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO F01-PGA-S03	VERSION No. 02	FECHA VERSION 15/07/2009	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 33156 VINAGRE BLANCO x 500 ml. 33157 VINAGRE BLANCO x 3860 ml.	SIC

Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	VINAGRE BLANCO
Descripcion del Producto	El vinagre es obtenido a partir de la dilucion de vinagre concentrado con agua filtrada.
Ingredientes	Agua filtrada, vinagre 11 %, metabisulfito de potasio.
Requisitos Fisicoquímicos	**Parámetro** / **Valor** Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a 50.0 Alcohol residual no superior a 0.5 % Metanol g/l no excederá 1.0 Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo 2.0 2.0 Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1.0
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	*No aplica*
Contenido	SIC 33156 debe contener 500 ml de producto. SIC 33157 debe contener 3860 ml de producto.
Presentacion	SIC 33156 debe presentarse en caja de carton corrugado x 24 unidades de producto. SIC 33157 debe presentarse en caja de carton corrugado x 4 unidades de producto.
Empaque	El SIC 33156 debe ser empacado en envase de estructura PET. El SIC 33157 debe ser empacado en envase de estructura de polietileno de alta densidad.
Rotulado	El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 5109/2005.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil Mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación.
Condiciones de Embalaje	*No aplica*
Condiciones de Transporte	*No aplica*
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 2188 y Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Resolucion 5109 de 2005.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debera cumplir con: **Concepto Tecnico Sanitario Vigente**: Emitido mediante Acta de Visita Sanitaria por parte del INVIMA, con concepto FAVORABLE de la planta de producción y envase. **Certificado:** **BPM** (Alcance: Fabricación de vinagre). Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 26/08/2010	COD LMFT - 261

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	VITINA MULTIPROPOSITO	
		Fecha
		Página 1 de 2

PRODUCTO	VITINA MULTIPROPOSITO	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos .	
Descripción del Producto	Margarina industrial de buena plasticidad.la cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.	
Características sensoriales	COLOR	Crema
	OLOR	Característico a mantequilla
	SABOR	Característico a mantequilla
	TEXTURA	Plastica,moldeable,homogenea
Requisitos Fisicoquímicos	CALORIAS	
	AGUA	
	FIBRA	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	Cada unidad envuelta en papel anti graso impreso y empacada en caja de cartón corrugado.	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	VITINA MULTIPROPOSITO	
		Página 2 de 2

Presentación	Bloque de 2.5 kilos en cajas de 6 unidades.
Usos	En productos de panadería y repostería.
Almacenamiento	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminante a una temperatura de 25° C máx. Estibar el producto, apilar máximo 7 ćajas y evitar la incidencia de la luz solar directa. La temperatura de uso esta entre 18°C – 30°C
Vida Útil	Seis (6) meses en almacenamiento.

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO: NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01-PGA-S03	VERSION: No. 02	FECHA VERSION: 15/07/2018	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 33139 MOGOLLA
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	Pan Blandito
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma caracteristico.
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura.
Requisitos Fisicoquímicos	**Componente** / **Valor** Proteína: 11.8 % Mínimo Grasa: 12.1 % Máximo Carbohidratos: 40 % Máximo Humedad: 33.5 % Máximo Calorías: 317 Kcal
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	**Análisis** / **Valor** Aerobios mesofilos: 10.000 UFC máximo Coliformes totales: < 3 NMP/g Estafilococo Coagulasa (+): < 100 UFC/g E.Coli: Ausente
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 75 a 100 gramos.
Presentacion	Canastilla x 30 unidades.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado calibre 20 micras de grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten Su contaminación.
Requisitos Normativos	*No aplica*
Requisito Especifico	*No aplica*
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 15/07/2018	COD LMFT - 2421

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO	SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSIÓN No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	SIC 36048 GALLETA RIZADA O PULVERIZADA

Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	**GALLETA RIZADA O PULVERIZADA**
Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color claro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo ,leche, azúcar, Agua, margarina, Levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes, y de contextura blanda
Ingredientes	Harina de Trigo, leche, azúcar, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por lalegislación nacional vigente
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1
Recuento de coliformes en placa, UFC /g	3	<10	10	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC /g	3	50	500	1
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	< 10	-	0
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

Contenido	El SIC 36048 debe pesar 50 a 60 gramos.
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.
Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el mismo, de grado alimentario. Bolsas de polietileno por 12 unidades.
Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días
Condiciones de Embalaje	El producto deber entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241
Requisito Especifico	No Aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto **FAVORABLE**.El vehiculo deberá presentar Concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	14/08/2018	COD LMFT - 2471

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO: NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01-PGA-S03	VERSION: No. 02	FECHA VERSION: 15/07/2018	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 33115 PAN ZERROTTI
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	Pan ZERROTTI
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural Se compone de una masa de harina de trigo, sal, agua y levadura de cerveza. El relleno tradicional consta de salsa de tomate natural y queso mozzarella, aunque también se suele hacer con un relleno a base de cebolla y aceitunas, aparte se le puede añadir jamón york. Se fríe con aceite de oliva extra virgen. En aspecto es muy semejante a una empanada..
Ingredientes	harina de trigo, sal, agua y levadura de cerveza y rellenos tradicionales sin adicion de aditivos, ni colorantes
Requisitos Fisicoquímicos	**Componente** / **Valor** Proteína 11.8 % Mínimo Grasa 12.5 % Máximo Carbohidratos 40.1 % Máximo Humedad 33.5 % Máximo Calorías 317 Kcal
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	**Análisis** / **Valor** Aerobios mesofilos 10.000 UFC máximo Coliformes totales < 3 NMP/g Estafilococo Coagulasa (+) < 100 UFC/g E.Coli Ausente
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 75 A 100 gramos.
Presentacion	Canastilla x 30 unidades.
Empaque	Bandeja de carton de primer uso con bolsa de polipropileno biorientado calibre 20 micras De grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado ~~en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten~~ Su contaminación.
Requisitos Normativos	*No aplica*
Requisito Especifico	*No aplica*
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DECONTENIDO: 15/07/2018	COD LMFT - 2414

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2018		

Producto/Nombre	SIC 36049 PAN DE BONO

Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	**PAN DE BONO**
Descripción del Producto	Producto horneado elaborado con harina de maíz, almidón de yuca fermentado, queso y huevo, que se amasa, se forma en pequeñas porciones usualmente achatadas y posteriormente se hornean. Se utiliza para acompañar los desayunos y la meriendas en las tardes.
Ingredientes	Harina de maíz, almidón de yuca, queso y huevo No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por lalegislación nacional vigente
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura firme al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:
Contenido	El SIC 36049 debe pesar 50 a 60 gramos.
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.
Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el mismo, de grado alimentario. Bolsas de polietileno por 12 unidades.
Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días
Condiciones de Embalaje	El producto deber entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241
Requisito Especifico	No Aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto **FAVORABLE.**El vehículo deberá presentar Concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.

Requisitos	n	m	M	c *
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1
Recuento de coliformes en placa, UFC /g	3	<10	10	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC /g	3	50	500	1
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	< 10	-	0
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	14/08/2018	COD LMFT - 2471

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO: NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01-PGA-S03	VERSION: No. 02	FECHA VERSION: 15/07/2018	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 33115 PAN SALCHICHA
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	Pan salchicha
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de salchicha. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma caracteristico.
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (Salchicha).
Requisitos Fisicoquímicos	**Componente** — **Valor** Proteína 11.8 % Mínimo Grasa 12.5 % Máximo Carbohidratos 40.1 % Máximo Humedad 33.5 % Máximo Calorías 317 Kcal
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	**Análisis** — **Valor** Aerobios mesofilos 10.000 UFC máximo Coliformes totales < 3 NMP/g Estafilococo Coagulasa (+) < 100 UFC/g E.Coli Ausente
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 50-75 gramos.
Presentacion	Canastilla x 30 unidades.
Empaque	Bandeja de carton de primer uso con bolsa de polipropileno biorientado calibre 20 micras De grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten Su contaminación.
Requisitos Normativos	*No aplica*
Requisito Especifico	*No aplica*
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DECONTENIDO: 15/07/2018	COD LMFT - 2414

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO: NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01-PGA-S03	VERSION: No. 02	FECHA VERSION: 15/07/2018	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 33120 CROISANNTS
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	Croisannts
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal, el producto generalmente lleva relleno. El producto es De textura suave y crujiente.
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias.
Requisitos Fisicoquímicos	**Componente** / **Valor** Proteína: 12.9 % Mínimo Grasa: 22 % Máximo Carbohidratos: 37.4 % Máximo Humedad: 25.6 % Máximo Calorías: 400 Kcal
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	**Análisis** / **Valor** Aerobios mesofilos: 10.000 UFC máximo Coliformes totales: < 3 NMP/g Estafilococo Coagulasa (+): < 100 UFC/g E.Coli: Ausente
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 75 a 100 gramos.
Presentacion	Canastilla x 30 unidades.
Empaque	Bandeja de carton de primer uso con bolsa de polipropileno biorientado calibre 20 micras De grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten Su contaminación.
Requisitos Normativos	*No aplica*
Requisito Especifico	*No aplica*
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DECONTENIDO: 15/07/2018	COD LMFT - 247