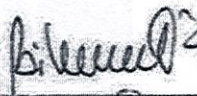
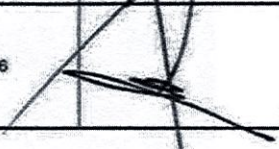


PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN																																																														
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																																																														
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																																																														
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																																																												
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015																																																													
Producto/Nombre		NECTAR DE FRUTA																																																														
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	14933 / 200000395																																																														
	Clasificación	Bebida Sabores Surtidos																																																														
	Descripción del Producto	Producto elaborado con jugo, pulpa o concentrado de frutas adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.																																																														
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, agua y aditivos permitidos																																																														
	Requisitos Fisicoquimicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">VALORES</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Solidos solubles por lectura refractometra a 20°C</td> <td>10%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>2.5%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez (acido cítrico)</td> <td>0.2%</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				COMPONENTES	VALORES		MIN	MAX	Solidos solubles por lectura refractometra a 20°C	10%	-	pH a 20°C	2.5%	-	Acidez (acido cítrico)	0.2%	-																																													
	COMPONENTES	VALORES																																																														
		MIN	MAX																																																													
	Solidos solubles por lectura refractometra a 20°C	10%	-																																																													
	pH a 20°C	2.5%	-																																																													
Acidez (acido cítrico)	0.2%	-																																																														
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio cuando este tiene una duración máxima de 30 días:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesofilos/cm3</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales/cm3</td> <td>3</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>RTO Esporas Clostridium sulfito reductor</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de hongos y levaduras</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio cuando este tiene una duración mayor de 30 días:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesofilos/cm3</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales/cm3</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>RTO Esporas Clostridium sulfito reductor</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de hongos y levaduras</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesofilos/cm3	3	1000	3000	1	NMP Coliformes totales/cm3	3	9	29	1	NMP Coliformes Fecales	3	<3	-	0	RTO Esporas Clostridium sulfito reductor	3	<10	-	0	Recuento de hongos y levaduras	3	100	200	1	PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesofilos/cm3	3	100	300	1	NMP Coliformes totales/cm3	3	<3	-	0	NMP Coliformes Fecales	3	<3	-	0	RTO Esporas Clostridium sulfito reductor	3	<10	-	1	Recuento de hongos y levaduras	3	10	100	1
PARÁMETROS	N	m	M	C																																																												
Recuento de microorganismos mesofilos/cm3	3	1000	3000	1																																																												
NMP Coliformes totales/cm3	3	9	29	1																																																												
NMP Coliformes Fecales	3	<3	-	0																																																												
RTO Esporas Clostridium sulfito reductor	3	<10	-	0																																																												
Recuento de hongos y levaduras	3	100	200	1																																																												
PARÁMETROS	N	m	M	C																																																												
Recuento de microorganismos mesofilos/cm3	3	100	300	1																																																												
NMP Coliformes totales/cm3	3	<3	-	0																																																												
NMP Coliformes Fecales	3	<3	-	0																																																												
RTO Esporas Clostridium sulfito reductor	3	<10	-	1																																																												
Recuento de hongos y levaduras	3	10	100	1																																																												
Requisitos Nutricionales	No aplica																																																															
Otras características del producto	<p>Contenido máximo de metales pesados:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metal</th> <th>Límite máximo en mg/Kg.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de cobre</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Contenido de plomo</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Contenido de arsenico</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Estaño</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table>				Metal	Límite máximo en mg/Kg.	Contenido de cobre	10	Contenido de plomo	2	Contenido de arsenico	0,1	Contenido de Estaño	150																																																		
Metal	Límite máximo en mg/Kg.																																																															
Contenido de cobre	10																																																															
Contenido de plomo	2																																																															
Contenido de arsenico	0,1																																																															
Contenido de Estaño	150																																																															
Contenido	200 cc																																																															
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC5468 (ultima actualización), Resolución Ministerio de Protección Social 7992 de 1991																																																															
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Botella de vidrio X 200 cc. En Bandeja de cartón recubierta por una película plástica termoencogible por 24 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	Recipientes de vidrio con taparasca metálica de cierre hermético. El producto debe entregarse en Bandeja de cartón recubierta por una película plástica termoencogible por 24 unidades																																																														
	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 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de un (1) mes de empackado.																																																														
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.																																																															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		MAYO DE 2016																																																														

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	Se incluye código SAP. Se retira los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997, Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2 : En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Alborno 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 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 Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	18/05/2016	

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																																
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>*Brix</td><td>10</td><td>—</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>—</td><td>4</td></tr><tr><td>Acidez como Ácido Cítrico</td><td>0,1</td><td>—</td></tr></table>				Parámetro	Mínimo	Máximo	*Brix	10	—	pH a 20°C	—	4	Acidez como Ácido Cítrico	0,1	—																	
	Parámetro	Mínimo	Máximo																															
	*Brix	10	—																															
	pH a 20°C	—	4																															
	Acidez como Ácido Cítrico	0,1	—																															
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento microorganismos mesófilos/cm³</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td><td>3</td><td><3</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td><td>3</td><td><3</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td><td>3</td><td><10</td><td>—</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr></table>				Requisito	n	m	M	c	Recuento microorganismos mesófilos/cm³	3	100	300	1	NMP - Coliformes Totales/cm³	3	<3	—	0	NMP - Coliformes fecales/cm³	3	<3	—	0	RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³	3	<10	—	1	Recuento Hongos y levaduras/cm³	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																														
Recuento microorganismos mesófilos/cm³	3	100	300	1																														
NMP - Coliformes Totales/cm³	3	<3	—	0																														
NMP - Coliformes fecales/cm³	3	<3	—	0																														
RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³	3	<10	—	1																														
Recuento Hongos y levaduras/cm³	3	10	100	1																														
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																	
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.																																	
Contenido	SAP 200001632 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200001801 debe contener un peso neto mínimo de 250 ml SAP 200002359 debe contener un peso neto mínimo de 1000 ml																																	
Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades.																																
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido																																

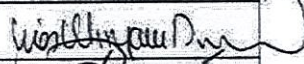
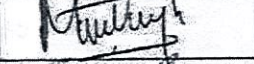
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha: 12 07 2018	

		por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	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 Útil	El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con condiciones.
--	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MAR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
-------------------	------------------------------

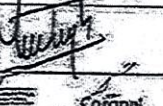
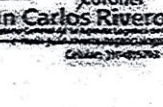
REQUISITOS GENERALES	Código	200001792, 200000314, 200001731, 200000323, 200001794, 200000316, 200001793, 200000769, 200000306, 200002443, 200000307, 200000308, 200000312, 200000313, 200002317, 200001606.
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO ₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidificante, saborizantes y/o cafeína.																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (sólidos solubles)</td> <td></td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Volumen de carbonatación</td> <td>1.5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2.3</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa</td> <td></td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas		Mínimo	Máximo	Grados Brix (sólidos solubles)		14	Volumen de carbonatación	1.5	5	pH	2.3	3.5	Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5								
		Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas																										
			Mínimo	Máximo																									
Grados Brix (sólidos solubles)			14																										
Volumen de carbonatación	1.5	5																											
pH	2.3	3.5																											
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5																											
Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.																													
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bebidas sin pasteurizar</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/ML</td> <td>10</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UFC/mL</td> <td>10</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bebidas pasteurizadas</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos en UFC/mL</td> <td>0</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras en UFC/mL</td> <td><10</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			Requisitos	m	M	Bebidas sin pasteurizar			Recuento de mohos UFC/ML	10	50	Recuento de levaduras UFC/mL	10	25	Recuento de E. coli en UFC/mL	<10	-	Bebidas pasteurizadas	0		Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10	Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10	Recuento de E. coli en UFC/mL	-
Requisitos	m	M																											
Bebidas sin pasteurizar																													
Recuento de mohos UFC/ML	10	50																											
Recuento de levaduras UFC/mL	10	25																											
Recuento de E. coli en UFC/mL	<10	-																											
Bebidas pasteurizadas	0																												
Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10																											
Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10																											
Recuento de E. coli en UFC/mL	-	-																											
Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3.																													
Requisitos Nutricionales	No aplica																												
Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.																												

PM

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 2740:2020, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001792 Bebida Carbonatada * 250 ml ✓ SAP 200000314 / SAP 200001731 Bebida Carbonatada * 300 ml ✓ SAP 200000323 / SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml ✓ SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200001793 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml ✓ SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001606 Gaseosa * 3000 ml SAP 200000313 Bebida Carbonatada * 3125 ml SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 333/2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador		- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA. Puede Presentar: - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		Octubre de 2021
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad	
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml	
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml.	

	<p>Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual.</p> <p>En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos".</p> <p>En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas.</p> <p>En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 500ml.</p> <p>En Normatividad se adiciona Resolución 2674 de 2013.</p>
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto.
5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".
7	<p>Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01</p> <p>Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml</p> <p>Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 500ml</p> <p>Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml</p> <p>Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml</p> <p>Se adiciona código SAP 200001666 Gaseosa</p> <p>Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.</p>
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.

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

The following information was obtained from the records of the Department of the Interior, Bureau of Land Management, regarding the land owned by the United States in the State of California.

The land is located in the County of [County Name], State of California, and is situated in the [Section] of the [Township] and [Range] of the [Meridian].

The land is described as follows: [Detailed description of the land, including its size, location, and any other relevant information.]

The land is owned by the United States, and is being offered for sale to the public. The land is being sold in accordance with the provisions of the [Relevant Law or Regulation].

The land is being sold for the purpose of [Purpose of the sale, such as for agricultural, residential, or commercial use].

The land is being sold for the sum of [Sale Price] dollars, and the purchaser must pay the full amount at the time of the sale.

The land is being sold to the highest bidder, and the sale will be held on [Date of the sale] at [Location of the sale].

The land is being sold subject to the following conditions: [List of conditions, such as the requirement that the purchaser must build a house on the land within a certain time frame.]

The land is being sold in accordance with the provisions of the [Relevant Law or Regulation], and the purchaser must comply with all applicable laws and regulations.

Section	Range	Township	Meridian	Area (Acres)
36	10	10	10	360.00
37	10	10	10	360.00
38	10	10	10	360.00
39	10	10	10	360.00
40	10	10	10	360.00
41	10	10	10	360.00
42	10	10	10	360.00
43	10	10	10	360.00
44	10	10	10	360.00
45	10	10	10	360.00
46	10	10	10	360.00
47	10	10	10	360.00
48	10	10	10	360.00
49	10	10	10	360.00
50	10	10	10	360.00
51	10	10	10	360.00
52	10	10	10	360.00
53	10	10	10	360.00
54	10	10	10	360.00
55	10	10	10	360.00
56	10	10	10	360.00
57	10	10	10	360.00
58	10	10	10	360.00
59	10	10	10	360.00
60	10	10	10	360.00
61	10	10	10	360.00
62	10	10	10	360.00
63	10	10	10	360.00
64	10	10	10	360.00
65	10	10	10	360.00
66	10	10	10	360.00
67	10	10	10	360.00
68	10	10	10	360.00
69	10	10	10	360.00
70	10	10	10	360.00
71	10	10	10	360.00
72	10	10	10	360.00
73	10	10	10	360.00
74	10	10	10	360.00
75	10	10	10	360.00
76	10	10	10	360.00
77	10	10	10	360.00
78	10	10	10	360.00
79	10	10	10	360.00
80	10	10	10	360.00
81	10	10	10	360.00
82	10	10	10	360.00
83	10	10	10	360.00
84	10	10	10	360.00
85	10	10	10	360.00
86	10	10	10	360.00
87	10	10	10	360.00
88	10	10	10	360.00
89	10	10	10	360.00
90	10	10	10	360.00
91	10	10	10	360.00
92	10	10	10	360.00
93	10	10	10	360.00
94	10	10	10	360.00
95	10	10	10	360.00
96	10	10	10	360.00
97	10	10	10	360.00
98	10	10	10	360.00
99	10	10	10	360.00
100	10	10	10	360.00

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

PRODUCTO / NOMBRE	AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	200001128 / 200001132 / 200000913 / 200000014 / 200000015 200002067 / 200001134 / 200001136 / 200001137 / 200000798
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada																			
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-8.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución Min. Salud 12186 de 1991</p>	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Olor y sabor		Inobjetable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Sólidos totales	Mg/L	200	pH		6.5-8.0	
	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																		
	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15																		
	Olor y sabor		Inobjetable																		
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2																			
Sólidos totales	Mg/L	200																			
pH		6.5-8.0																			
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución Min. Salud 12186 de 1991</p>		n	M	M	c	NMP Coliformes Totales	3	-	<2/100ml	0	NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0
	n	M	M	c																	
NMP Coliformes Totales	3	-	<2/100ml	0																	
NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0																	
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente.																				

[Handwritten signature]

Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.		
	Minimo	Maximo
Cloro residual libre	0,5 mg/lt	1.0 mg/lt
Cloro total	0.5 mg/lt	1.2 mg/lt

Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.		
	Minimo	Maximo
Ozono	0.2 mg/lt	0.5 mg/lt

Resolución Min. Salud 12186 de 1991

REQUISITOS NORMATIVOS

NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200001128 El contenido neto del producto debe ser de 250ml.</p> <p>SAP 200001132 El contenido neto del producto debe ser de 300ml. ✓</p> <p>SAP 200000017 El contenido neto del producto debe ser de 350ml.</p> <p>SAP 200000913 El contenido neto del producto debe ser de 400ml.</p> <p>SAP 200000014 El contenido neto del producto debe ser de 500ml.</p> <p>SAP 200000015 / SAP 200002067 El contenido neto del producto debe ser de 600ml. ✓</p> <p>SAP 200001134 El contenido neto del producto debe ser de 1000ml.</p> <p>SAP 200001136 El contenido neto del producto debe ser de 1.5 L.</p> <p>SAP 200001137 El contenido neto del producto debe ser de 5 L.</p> <p>SAP 200000798 El contenido neto del producto debe ser de 20 L.</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.</p> <p>El agua de bebida envasada se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.</p>
	Rotulado	<p>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. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991</p>

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

El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses

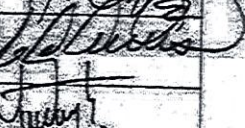
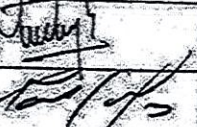
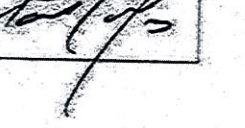
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	☒ Registro Sanitario Vigente. ☒ Acta de visita sanitaria (VC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Noviembre de 2021
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos físico-químicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior y se unifica FTP con presentación Botellón 20 Litros y presentación 5L, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se ajusta Código SAP 200000798 Botellón de 20 lt. que por error de digitación estaba como 200007980. Cambios realizados por JPMR Nov/2021.

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

REPORT OF THE BOARD OF DIRECTORS
FOR THE YEAR 1999

<p>The Board of Directors has the honor to present to you the report of the management of the company for the year 1999. The company has achieved significant progress in its operations and financial performance during the year.</p>	<p>REPORT OF THE BOARD OF DIRECTORS</p>
<p>The company has achieved significant progress in its operations and financial performance during the year. The Board of Directors has the honor to present to you the report of the management of the company for the year 1999.</p>	<p>REPORT OF THE BOARD OF DIRECTORS</p>
<p>The company has achieved significant progress in its operations and financial performance during the year. The Board of Directors has the honor to present to you the report of the management of the company for the year 1999.</p>	<p>REPORT OF THE BOARD OF DIRECTORS</p>

<p>The company has achieved significant progress in its operations and financial performance during the year. The Board of Directors has the honor to present to you the report of the management of the company for the year 1999.</p>	<p>REPORT OF THE BOARD OF DIRECTORS</p>
<p>The company has achieved significant progress in its operations and financial performance during the year. The Board of Directors has the honor to present to you the report of the management of the company for the year 1999.</p>	<p>REPORT OF THE BOARD OF DIRECTORS</p>
<p>The company has achieved significant progress in its operations and financial performance during the year. The Board of Directors has the honor to present to you the report of the management of the company for the year 1999.</p>	<p>REPORT OF THE BOARD OF DIRECTORS</p>

Item	1999	1998	1997	1996	1995
1. Total Assets	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
2. Total Liabilities	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
3. Total Equity	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
4. Total Revenue	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
5. Total Expenses	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
6. Total Profit	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

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

PRODUCTO / NOMBRE		AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000767 / SAP 200001765 SAP 200001133 / SAP 200002068 / SAP 200001827 SAP 200000017 SAP 200000912 / SAP 200001806 SAP 200000013 / SAP 200002340 ✓
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada																			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar: <table border="1" data-bbox="649 1323 1380 1533"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mq/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Olor y sabor		Inobjetable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Sólidos totales	Mq/L	200	pH		6.5-9.0	
	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																		
	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15																		
Olor y sabor		Inobjetable																			
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2																			
Sólidos totales	Mq/L	200																			
pH		6.5-9.0																			
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" data-bbox="698 1575 1315 1827"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		n	M	M	c	NMP Coliformes Totales	3	-	<2/100ml	0	NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0
	n	M	M	c																	
NMP Coliformes Totales	3	-	<2/100ml	0																	
NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0																	
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				

Handwritten signature

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha:

12

07

2018



Otras
características
del producto

El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente.
Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.

	Mínimo	Máximo
Cloro residual libre	0.5 mg/lt	1.0 mg/lt
Cloro total	0.6 mg/lt	1.2 mg/lt

Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.

	Mínimo	Máximo
Ozono	0.2 mg/lt	0.5 mg/lt

Resolución Min. Salud 12186 de 1991

Contenido

SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml.
SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml.
SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml.
SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5.5 a 6 L.
SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml

Requisitos
Normativos

NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y
ROTULADO

Presentación del
Producto:

El producto deberá ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.

Condiciones de
Transporte y
Almacenamiento

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

Empaque:

El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las

[Handwritten signature]

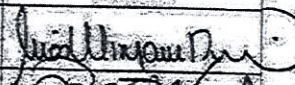
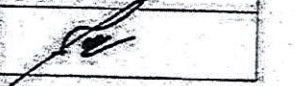
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00			
		Página 3 de 3			
		Fecha:	12	07	2018

		indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	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. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2021
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00; se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos; se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml. y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013.

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

GENERAL INFORMATION				
1. NAME OF VESSEL	2. TYPE OF VESSEL	3. HOME PORT	4. DATE OF DEPARTURE	5. DATE OF RETURN
6. NAME OF CAPTAIN	7. NAME OF COMMANDER	8. NAME OF SURGEON	9. NAME OF CHIEF ENGINEER	10. NAME OF CHIEF CATERER
11. NAME OF CHIEF BOATSWAIN	12. NAME OF CHIEF CUNYARD	13. NAME OF CHIEF COOK	14. NAME OF CHIEF BARBER	15. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER

1. NAME OF VESSEL
2. TYPE OF VESSEL
3. HOME PORT
4. DATE OF DEPARTURE
5. DATE OF RETURN
6. NAME OF CAPTAIN
7. NAME OF COMMANDER
8. NAME OF SURGEON
9. NAME OF CHIEF ENGINEER
10. NAME OF CHIEF CATERER
11. NAME OF CHIEF BOATSWAIN
12. NAME OF CHIEF CUNYARD
13. NAME OF CHIEF COOK
14. NAME OF CHIEF BARBER
15. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER

16. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	17. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	18. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	19. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	20. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
21. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	22. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	23. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	24. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	25. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
26. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	27. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	28. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	29. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	30. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER

31. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
32. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
33. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
34. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
35. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
36. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
37. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
38. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
39. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
40. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER

41. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	42. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	43. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	44. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	45. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
46. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	47. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	48. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	49. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	50. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
51. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	52. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	53. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	54. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	55. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER
56. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	57. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	58. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	59. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER	60. NAME OF CHIEF STENOGRAPHER

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

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

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																																										
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brix</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez como Ácido Cítrico</td> <td>0.1</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>3</th> <th>1000</th> <th>3000</th> <th>1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesófilos/cm³</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes totales/cm³</td> <td>3</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Brix	10	-	pH a 20°C	-	4	Acidez como Ácido Cítrico	0.1	-	Requisito	3	1000	3000	1	Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	3	1000	3000	1	NMP - Coliformes totales/cm ³	3	9	29	1	NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0	RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	0	Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																																									
	Brix	10	-																																									
	pH a 20°C	-	4																																									
	Acidez como Ácido Cítrico	0.1	-																																									
Requisito	3	1000	3000	1																																								
Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	3	1000	3000	1																																								
NMP - Coliformes totales/cm ³	3	9	29	1																																								
NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0																																								
RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	0																																								
Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1																																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																											
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.																																											
Contenido	<p>SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml.</p> <p>SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml.</p> <p>SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml.</p>																																											
Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																											
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias																																										
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal																																										

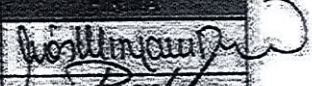
PROCESO		PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha: 12 07 2018	

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	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 Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
---	--

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	ERMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	03 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	

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

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA MALTA
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000871 200001095 ✓ 200002064
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Es la bebida-carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de: otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas																																											
	Requisitos Físicoquímicos	<table><tr><th colspan="2">Requisito</th><th colspan="2">Especificación</th></tr><tr><td colspan="2">Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo</td><td colspan="2">7.5</td></tr><tr><td colspan="2">CO₂, mínimo, expresado como:</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2">Volumen de CO₂ gCo₂/ dm³</td><td colspan="2">2.0</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">4.0</td></tr><tr><td colspan="2">Proteína expresada como % m/v, mínimo</td><td colspan="2">0.2</td></tr><tr><td colspan="2">Plomo, expresado como Pb (mg/dm³) máximo.</td><td colspan="2">0.1</td></tr><tr><td colspan="2">Cobre, expresado como Cu (mg/dm³) máximo.</td><td colspan="2">1.0</td></tr><tr><td colspan="2">Zinc, expresado como ZN (mg/dm³) máximo.</td><td colspan="2">1.0</td></tr><tr><td colspan="2">Arsénico, expresado como As (mg/dm³) máximo.</td><td colspan="2">0.1</td></tr></table>				Requisito		Especificación		Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo		7.5		CO ₂ , mínimo, expresado como:				Volumen de CO ₂ gCo ₂ / dm ³		2.0				4.0		Proteína expresada como % m/v, mínimo		0.2		Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo.		0.1		Cobre, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo.		1.0		Zinc, expresado como ZN (mg/dm ³) máximo.		1.0		Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo.		0.1	
		Requisito		Especificación																																									
		Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo		7.5																																									
		CO ₂ , mínimo, expresado como:																																											
		Volumen de CO ₂ gCo ₂ / dm ³		2.0																																									
				4.0																																									
		Proteína expresada como % m/v, mínimo		0.2																																									
Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo.		0.1																																											
Cobre, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo.		1.0																																											
Zinc, expresado como ZN (mg/dm ³) máximo.		1.0																																											
Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo.		0.1																																											
Requisitos físicoquímicos de la malta. NTC 4474																																													
Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th>Microorganismo</th><th>NMP</th><th>Filtración por membrana (UFC)</th><th>Siembra en placa profunda (UFC)</th></tr><tr><td>Coliformes</td><td><3/ cm3</td><td>0/100 cm3</td><td>0/ cm3</td></tr><tr><td>Recuento total de mesófilos</td><td>-</td><td>≤ 100/100 cm3</td><td>≤ 100/ cm3</td></tr><tr><td>Recuento total de levaduras</td><td>-</td><td>≤ 10/100 cm3</td><td>≤ 10/ cm3</td></tr></table>				Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)	Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3	Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3	Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3																									
	Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)																																									
	Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3																																									
	Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3																																									
	Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3																																									
Requisitos microbiológicos de la malta. NTC 4474.																																													
Requisitos Nutricionales	N/A																																												
Otras características del producto	N/A																																												
Contenido	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.																																												
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Res 2505 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social.																																												

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.
---------------------------	---------------------------	---

Handwritten signature/initials

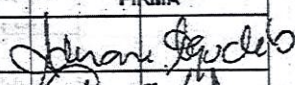
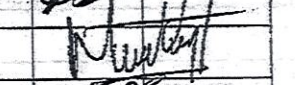
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.
	Empaque	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rotulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005 del Min de Salud y protección Social, y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
	Vida Útil	El producto debe tener vida útil de 90 días.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de la planta de producción Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA o entidad territorial correspondiente. Registro sanitario del producto (vigente). Certificado HACCP o certificado BPM.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2020
-----------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización de ficha técnica a formato PA – FO 75. Se retiran códigos SIC por no estar en uso por la entidad. Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 4474. Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	25 NOV 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	25 NOV 2020	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01			
		Página 1 de 3			
Fecha:		12	07	2018	

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA HIDRATANTE POR 500 ML
-------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001193 ✓
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Aquella de tipo isotónica destinada fundamentalmente a reponer agua y electrolitos perdidos durante la actividad física y el deporte, calmar la sed, mantener el equilibrio metabólico y suministrar fuentes de energía de fácil absorción y metabolismo rápido.

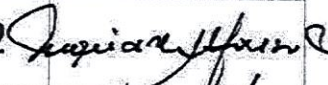
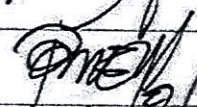
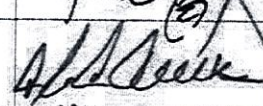
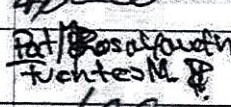
REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Agua, azúcar, ácido cítrico, saborizantes naturales, citrato de sodio, cloruro de sodio, sorbato de potasio, citrato de potasio, almidón modificado, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, fosfato de potasio, vitaminas B3, B6 y B12, y EDTA disódico cálcico.																										
Requisitos Fisicoquímicos	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>limite Mínimo</th><th>Limite máximo</th></tr><tr><td>Concentración osmótica mOsm/L</td><td>200</td><td>420</td></tr><tr><td>Fuentes energéticas (carbohidratos expresados como glucosa, % p/v</td><td></td><td>6</td></tr><tr><td>Sodio, NA+, mEq/l</td><td>10</td><td>20</td></tr><tr><td>Cloruro, CL-, mEq/l</td><td>10</td><td>12</td></tr><tr><td>Potasio, K+, mEq/L</td><td>2,5</td><td>5</td></tr><tr><td>Calcio, Ca++, mEq/L</td><td></td><td>3</td></tr><tr><td>Magnesio, Mg++, mEq/l</td><td></td><td>1,2</td></tr></table> <i>Requisitos fisicoquímicos establecidos en la NTC 3837</i>			REQUISITO	limite Mínimo	Limite máximo	Concentración osmótica mOsm/L	200	420	Fuentes energéticas (carbohidratos expresados como glucosa, % p/v		6	Sodio, NA+, mEq/l	10	20	Cloruro, CL-, mEq/l	10	12	Potasio, K+, mEq/L	2,5	5	Calcio, Ca++, mEq/L		3	Magnesio, Mg++, mEq/l		1,2
REQUISITO	limite Mínimo	Limite máximo																									
Concentración osmótica mOsm/L	200	420																									
Fuentes energéticas (carbohidratos expresados como glucosa, % p/v		6																									
Sodio, NA+, mEq/l	10	20																									
Cloruro, CL-, mEq/l	10	12																									
Potasio, K+, mEq/L	2,5	5																									
Calcio, Ca++, mEq/L		3																									
Magnesio, Mg++, mEq/l		1,2																									
Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>PARAMETRO</th></tr><tr><td>RECuento DE MICROORGANISMOS MESOFÍlicos / ml.</td><td>100</td></tr><tr><td>N.M.P. COLIFORMES TOTALES / ml.</td><td><3</td></tr><tr><td>N.M.P. COLIFORMES FECALES / ml.</td><td><3</td></tr><tr><td>ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR / ml.</td><td>< 10</td></tr><tr><td>HONGOS Y LEVADURAS.</td><td>< 10</td></tr></table> <i>Requisitos Microbiológicos de La bebida Hidratante energética lista para consumo (Resolución 02229 De 1994)</i>			REQUISITO	PARAMETRO	RECuento DE MICROORGANISMOS MESOFÍlicos / ml.	100	N.M.P. COLIFORMES TOTALES / ml.	<3	N.M.P. COLIFORMES FECALES / ml.	<3	ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR / ml.	< 10	HONGOS Y LEVADURAS.	< 10												
REQUISITO	PARAMETRO																										
RECuento DE MICROORGANISMOS MESOFÍlicos / ml.	100																										
N.M.P. COLIFORMES TOTALES / ml.	<3																										
N.M.P. COLIFORMES FECALES / ml.	<3																										
ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR / ml.	< 10																										
HONGOS Y LEVADURAS.	< 10																										
Requisitos Nutricionales	No aplica																										
Otras características del producto	Se considera bebida isotónica si la concentración osmótica esta entre 200 mOsm/L- 340mOsm/l (NTC-3837)																										

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2229 de 1994 Colorantes: De conformidad con lo establecido en la Resolución N°. 10593 de 1985 Sustancias Conservantes: De conformidad con lo establecido en la resolución N° 4125 de 1991 Sustancias Antioxidantes: De conformidad con lo establecido en la Resolución N° 4124 de 1991 Sustancias alcalinizantes y acidulantes: De conformidad con lo establecido en la Resolución N°. 4126 de 1991. NTC 5023, NTC 3205, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011.	
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001193 Unidad por 500 ml
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas; El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. 333 de 2011, la Res. 002229 DE 1994 y la resolución 5109 de 2005
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	12 meses. El producto se recibe con máximo dos meses después de la fecha de fabricación	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con Concepto Sanitario Favorable expedido por el ente territorial de salud, vigente con fecha de expedición no mayor a un año. En cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 Capítulo VII	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>Registro Sanitario Vigente.</p> <p>Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura de Suplementos Dietarios expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y/o Concepto Sanitario Vigente correspondiente a la planta de fabricación, expedido por la autoridad sanitaria competente con concepto Favorable o Favorable con Requerimientos y fecha de expedición no mayor a un año.</p> <p>Para el caso de Comercializadores, adicional a lo anterior, deberá presentar:</p> <p>Cuando aplique, concepto sanitario correspondiente a la bodega del Comercializador y/o Distribuidor expedida por la autoridad sanitaria competente (Con fecha de expedición no superior a tres años y con concepto Favorable).</p>	
FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE 2022	

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	<p>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad</p> <p>Se crea ficha técnica por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL.</p> <p>Se incluye en la descripción del Producto de tipo isotónica.</p> <p>Presentación del Producto: Inclusión de SAP 200001193 Unidad por 500 ml, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL.</p>
2	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	2 5 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	2 5 NOV 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	2 5 NOV 2022	
	Subdirector General de Contratación	Mag. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	2 5 NOV 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	2 5 NOV 2022	

REPORT ON THE PROGRESS OF THE WORK DURING THE YEAR 1943

NAME	AGE	SEX	RELIGION	EDUCATION	PROFESSION	RESIDENCE	DATE OF BIRTH	DATE OF DEATH	CAUSE OF DEATH
JOHN	45	M	Anglican	High School	Teacher	123 Main St.	1898-01-15	1943-12-20	Heart Disease
MARY	38	F	Roman Catholic	Elementary School	Homemaker	456 Oak St.	1905-03-22	1943-08-10	Stroke
JOHN	25	M	Methodist	College	Engineer	789 Pine St.	1918-06-01	1943-09-15	Accident
MARY	52	F	Baptist	High School	Shop Assistant	101 Elm St.	1891-04-10	1943-11-05	Cancer
JOHN	60	M	Presbyterian	University	Lawyer	234 Maple St.	1883-07-25	1943-10-12	Heart Disease
MARY	40	F	Anglican	High School	Teacher	567 Birch St.	1903-02-18	1943-07-25	Stroke
JOHN	30	M	Roman Catholic	College	Engineer	890 Cedar St.	1913-05-05	1943-06-18	Accident
MARY	55	F	Methodist	High School	Homemaker	123 Elm St.	1888-09-12	1943-12-01	Cancer
JOHN	42	M	Baptist	College	Engineer	456 Oak St.	1901-03-08	1943-11-20	Heart Disease
MARY	35	F	Anglican	High School	Teacher	789 Pine St.	1908-04-20	1943-09-05	Stroke