

### ANEXO 3 – FICHAS TÉCNICAS

El bien a adquirir debe cumplir con las características definidas en las fichas técnicas adjuntas en los documentos del proceso.

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

| PRODUCTO / NOMBRE    |                          | PAN CORRIENTE                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001768 / 200002050                                                                                                                                                                                                            |
|                      | Clasificación            | Panadería                                                                                                                                                                                                                        |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |

**REQUISITOS ESPECÍFICOS**

| Ingredientes                                                          | Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------|--------|---------------|------------|-------------|------|-------|------------|----------------------------------------------------|---|-------------------|-------|--------|-----------------------------------------|-----|---|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------|---|---|------|---|---------------------------------------------|---|---|----------|---|-----------------------------------------------|---|---|----|-----|
| Requisitos Físicoquímicos                                             | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> <tr> <td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Requisitos                 | Mínimo       | Máximo | Humedad, en % | 20         | 40          | pH   | 4,8   | 6          | Proteínas en base seca, en fracción en masa en %   | 9 | —                 |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos                                                            | Mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Máximo                     |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Humedad, en %                                                         | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 40                         |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| pH                                                                    | 4,8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6                          |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Proteínas en base seca, en fracción en masa en %                      | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | —                          |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Microbiológicos                                            | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>&lt;100</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos | Límite por g |        |               |            | n           | c    | m     | M          | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5 | 2                 | 5 000 | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5   | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
| Requisitos microbiológicos                                            | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                            |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                                                       | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | c                          | m            | M      |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g                    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                          | 5 000        | 10 000 |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                               | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                          | 100          | 200    |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0                          | <100         | -      |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0                          | Ausencia     | -      |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                          | 10           | 100    |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                                              | <p>El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:</p> <table> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr> <tr> <th>PROMEDIO</th><th>DESVIACIÓN</th></tr> <tr> <td>Humedad (%)</td><td>14,8</td><td>± 0.4</td></tr> <tr> <td>Grasas (%)</td><td>2,2</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td><td>72,9</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td><td>347</td><td>—</td></tr> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | MACRONUTRIENTE             | PARAMETROS   |        | PROMEDIO      | DESVIACIÓN | Humedad (%) | 14,8 | ± 0.4 | Grasas (%) | 2,2                                                | — | Carbohidratos (%) | 72,9  | —      | Calorías (kcal)                         | 347 | — |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| MACRONUTRIENTE                                                        | PARAMETROS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                                                       | PROMEDIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | DESVIACIÓN                 |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Humedad (%)                                                           | 14,8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ± 0.4                      |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Grasas (%)                                                            | 2,2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | —                          |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Carbohidratos (%)                                                     | 72,9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | —                          |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Calorías (kcal)                                                       | 347                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | —                          |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                    | <p>El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación.</p> <p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Contenido                                                             | <p>SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos.</p> <p>SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos                                                 | NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |              |        |               |            |             |      |       |            |                                                    |   |                   |       |        |                                         |     |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |

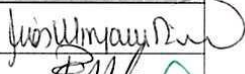
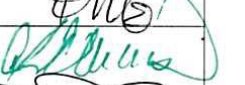
|                                                                                     |                                                                 |                  |               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|---------------|----|
| PROCESO                                                                             |                                                                 |                  |               |    |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                    |                                                                 |                  |               |    |
|    | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75 |               |    |
|                                                                                     |                                                                 | Versión No. 00   | Página 2 de 2 |    |
|                                                                                     |                                                                 | Fecha:           | 12            | 07 |
|  |                                                                 |                  |               |    |

|                           |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
|                           | Empaque                                    | Lamina polipropileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.                                                                                                                                                                          |
|                           | Rotulado                                   | Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.                                                                                                                                                                                                                         |
|                           | Vida Útil                                  | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                          | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones. |

|                | CARGO                                               | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA                                                                                 |
|----------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I      | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona        | 04-Marzo-2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                   | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 01-mar-2020   |  |
|                | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04-MAR-2020   |  |
|                | Subdirector General. de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR-2020   |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General.                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Mar-2020   |  |

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

| PRODUCTO / NOMBRE    |                          | MANTECADA                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200000443 /200001745                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Clasificación            | Repostería                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS                        | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                    | Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------|--------|--|--|---|---|---|---|----------------------------------------------------|---|---|-------|--------|-----------------------------------------|---|---|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------|---|---|------|---|---------------------------------------------|---|---|----------|---|-----------------------------------------------|---|---|----|-----|
|                                               | Requisitos Fisicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                       | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                      | <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Limite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>&lt;100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table> | Requisitos microbiológicos | Limite por g |        |  |  | n | c | m | M | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5 | 2 | 5 000 | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
|                                               | Requisitos microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                      | Limite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | c                          | m            | M      |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g                                                                                                                                                                                                                              | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                          | 5 000        | 10 000 |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                                                                                                                                                                                                                                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                          | 100          | 200    |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g                                                                                                                                                                                                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0                          | <100         | -      |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g   | 5                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ausencia                   | -            |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10                         | 100          |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               | Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Otras características del producto            | El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Contenido                                     | El producto debe tener un peso mínimo de 80 gramos.                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos                         | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, Resolución 2674 de 2013.                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |        |  |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |

|                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto                  | Canastilla por 30 unidades                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                    | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
|                    | Empaque                                    | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.                                                                                                                                                                                                             |

*Handwritten signature*

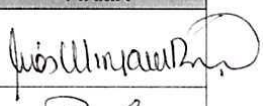
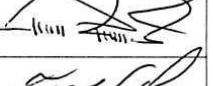
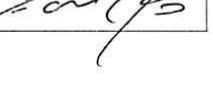
|                                                                                     |                                                                 |                         |               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------|
| PROCESO                                                                             |                                                                 |                         |               |           |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                    |                                                                 |                         |               |           |
|    | <b>TITULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: <b>PA-FO-75</b> |               |           |
|                                                                                     |                                                                 | Versión No. <b>00</b>   | Página 2 de 2 |           |
|                                                                                     |                                                                 | Fecha:                  | <b>12</b>     | <b>07</b> |
|  |                                                                 |                         |               |           |

|  |           |                                                                        |
|--|-----------|------------------------------------------------------------------------|
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.      |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.</li> <li>- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año.</li> <li>- El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1                          | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud". |

|                | CARGO                                              | NOMBRE                                      | FECHA           | FIRMA                                                                                 |
|----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona        | 04. Marzo. 2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase                    | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04 mar-2020.    |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04 MARZO 2020   |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04. MAR-2020    |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General.                                | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04. Mar 2020    |  |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | PAN PERA |
|-------------------|----------|
|-------------------|----------|

|                             |                          |                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200000512 / 200001752                                                                                                                                                                         |
|                             | Clasificación            | PANADERÍA                                                                                                                                                                                     |
|                             | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS             | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|---|--|--|---|---|---|---|---------------------------------|---|---|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|---|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------------------------|---|---|----|-----------------|
|                                    | Requisitos Fisicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>—</td></tr><tr><td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10<sup>2</sup></td><td>10<sup>3</sup></td></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10<sup>2</sup></td></tr></table> | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g    |   |  |  | n | c | m | M | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Salmonella</i> en 25g | 3 | 0 | 0 | — | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | <i>Bacillus cereus</i> UFC/g | 3 | 1 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
|                                    | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | c                                                        | m               | M |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                                                        | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                                                        | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Salmonella</i> en 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0                                                        | 0               | — |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Mohos y Levaduras UFC/g            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 <sup>2</sup>                                          | 10 <sup>3</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Bacillus cereus</i> UFC/g       | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10                                                       | 10 <sup>2</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Nutricionales           | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Otras características del producto | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Contenido                          | El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Normativos              | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |

|                           |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |

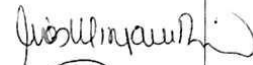
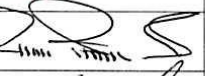
|                                                                                     |                                                                 |                  |               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|---------------|----|
| PROCESO                                                                             |                                                                 |                  |               |    |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                    |                                                                 |                  |               |    |
|    | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75 |               |    |
|                                                                                     |                                                                 | Versión No. 00   | Página 2 de 2 |    |
|                                                                                     |                                                                 | Fecha:           | 12            | 07 |
|  |                                                                 |                  |               |    |

|  |           |                                                                                     |
|--|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Empaque   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. |
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.              |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                   |

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

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS |

|                | CARGO                                              | NOMBRE                                      | FECHA           | FIRMA                                                                                 |
|----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona        | 04. Marzo 2020  |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04. marzo. 2020 |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04 MARZO 2020   |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR-2020     |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Mar-2020     |  |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | PAN LIBERAL |
|-------------------|-------------|
|-------------------|-------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001742                                                                                                                                                                                                                |
|                      | Clasificación            | Panadería                                                                                                                                                                                                                |
|                      | Descripción del Producto | Producto redondo de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneado. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS                                   | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto.                                                                                                               |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|--------|---------------|----|----|----|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|---|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|---|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------------------------|---|---|----|-----------------|
|                                                          | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> <tr> <td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan de un solo horneado – NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos      | Mínimo          | Máximo | Humedad, en % | 20 | 40 | pH | 4,8 | 6                               | Proteínas en base seca, en fracción en masa en % | 9 | — |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos                                               | Mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Máximo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Humedad, en %                                            | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| pH                                                       | 4,8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Proteínas en base seca, en fracción en masa en %         | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | —                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Microbiológicos                               | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10<sup>2</sup></td><td>10<sup>3</sup></td></tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10<sup>2</sup></td></tr> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Límite por g    |                 |        |               | n  | c  | m  | M   | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | 3                                                | 2 | 0 | 0 | <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Salmonella</i> en 25g | 3 | 0 | 0 | — | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | <i>Bacillus cereus</i> UFC/g | 3 | 1 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
| Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                                          | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | c                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | m               | M               |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0               | 0               |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g) | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0               | 0               |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Salmonella</i> en 25g                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0               | —               |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Mohos y Levaduras UFC/g                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Bacillus cereus</i> UFC/g                             | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10              | 10 <sup>2</sup> |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Nutricionales                                 | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Otras características del producto                       | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Contenido                                                | El producto debe contener un peso mínimo 80 gramos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                                          | Requisitos Normativos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Resolución 2674 de 2013.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |                 |        |               |    |    |    |     |                                 |                                                  |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |

|                    |                           |                                                                   |
|--------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades                                          |
|                    | Condiciones de            | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo |

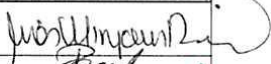
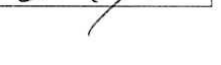
|                                                                                     |                                                                 |                  |               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|---------------|----|
| PROCESO                                                                             |                                                                 |                  |               |    |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                    |                                                                 |                  |               |    |
|    | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75 |               |    |
|                                                                                     |                                                                 | Versión No. 00   | Página 2 de 2 |    |
|                                                                                     |                                                                 | Fecha:           | 12            | 07 |
|  |                                                                 |                  |               |    |

|  |                             |                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Transporte y Almacenamiento | condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
|  | Empaque                     | El producto deber entregarse en bolsa de polietileno de baja densidad por 15 unidades.                                                                                                                                        |
|  | Rotulado                    | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                                                                                                                                                        |
|  | Vida Útil                   | El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho días                                                                                                                                                                 |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.</li> <li>- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año.</li> </ul> <p>El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</p> |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1                          | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. En ingredientes se adiciona: "las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto". Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones. |

|                | CARGO                                               | NOMBRE                                      | FECHA       | FIRMA                                                                                 |
|----------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I      | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04-MAR-2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                   | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04-mar-2020 |  |
|                | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz    | 04 MAR 2020 |  |
|                | Subdirector General. de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR-2020 |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General.                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Mar 2020 |  |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | PAN ROSCON |
|-------------------|------------|
|-------------------|------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001760<br>200002138                                                                                                                                                                                              |
|                      | Clasificación            | PANADERÍA                                                                                                                                                                                                           |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS             | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|---|--|--|---|---|---|---|---------------------------------|---|---|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|-----|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------------------------|---|---|----|-----------------|
|                                    | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g    |   |  |  | n | c | m | M | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | <i>Salmonella</i> en 25g | 3 | 0 | 0 | --- | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | <i>Bacillus cereus</i> UFC/g | 3 | 1 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
|                                    | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos                                                                                                                                                                                                                                                                       | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | c                                                        | m               | M |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2                                                        | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
|                                    | <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2                                                        | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Salmonella</i> en 25g           | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0                                                        | ---             |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Mohos y Levaduras UFC/g            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10 <sup>2</sup>                                          | 10 <sup>3</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| <i>Bacillus cereus</i> UFC/g       | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10                                                       | 10 <sup>2</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Nutricionales           | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Contenido                          | SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.<br>SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |
| Requisitos Normativos              | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                                 |   |   |   |   |                                                          |   |   |   |   |                          |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                              |   |   |    |                 |

|                    |                           |                                                                                       |
|--------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades |
|--------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|

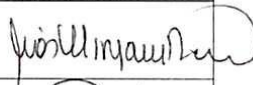
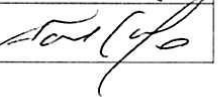
|                                                                                   |                                                                 |                                        |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|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

|  |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
|  | Empaque                                    | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.                                                                                                                                                                                                             |
|  | Rotulado                                   | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                                                                                                                                                                                                                          |
|  | Vida Útil                                  | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                                                                                                                                                                                                                               |

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

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS |

|                | CARGO                                              | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA                                                                                 |
|----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04-Marzo-2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04-marzo-2020 |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04 MARZO 2020 |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR-2020   |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Mar-2020   |  |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | MOGOLLA |
|-------------------|---------|
|-------------------|---------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200002406                                                                                                                                                                                                                           |
|                      | Clasificación            | PANADERIA                                                                                                                                                                                                                               |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS                                                                | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------|--|--------|--------|--------------|------|------|---------------------------------------------------|-----|-----|--------------------------------------------------|--------|----------------------------------------|-------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------|-----|-------------|------|---|------------------------------------------------|---|---|----------|---|---------------------------------------------|---|---|----|-----|
|                                                                                       | Requisitos Fisicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="2">Pan de un solo hombre (Panes blandos)</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en %</td> <td>20.0</td> <td>40.0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.8</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seco, en fracción en masa en %</td> <td>9.0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan</p> <p>Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxinas</th> <th>Límite máximo en µg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suma de aflatoxinas B<sub>1</sub>, E<sub>1</sub>, G<sub>1</sub> y G<sub>2</sub></td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Deoxivalenol (DON)</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>50.0</td> </tr> </tbody> </table> | Requisitos   | Pan de un solo hombre (Panes blandos) |  | Mínimo | Máximo | Humedad en % | 20.0 | 40.0 | pH                                                | 4.8 | 6.0 | Proteínas en base seco, en fracción en masa en % | 9.0    |                                        | Micotoxinas | Límite máximo en µg/Kg | Suma de aflatoxinas B <sub>1</sub> , E <sub>1</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> | 4.0 | Deoxivalenol (DON)                                                   | 500 | Zearalenona | 50.0 |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       | Requisitos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Pan de un solo hombre (Panes blandos)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Máximo       |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       | Humedad en %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 20.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 40.0         |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| pH                                                                                    | 4.8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Proteínas en base seco, en fracción en masa en %                                      | 9.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Micotoxinas                                                                           | Límite máximo en µg/Kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Suma de aflatoxinas B <sub>1</sub> , E <sub>1</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> | 4.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Deoxivalenol (DON)                                                                    | 500                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Zearalenona                                                                           | 50.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Requisitos Microbiológicos                                                            | <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Campylobacter</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde:<br/> n = tamaño de la muestra<br/> c = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad<br/> m = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad<br/> M = número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan</p> | Requisitos microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Límite por g |                                       |  |        | n      | c            | m    | M    | Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g | 5   | 2   | 5 000                                            | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras en UFC/g | 5           | 2                      | 100                                                                                   | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g | 5   | 0           | <100 | - | Detección de <i>Campylobacter</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
| Requisitos microbiológicos                                                            | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | c                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | m            | M                                     |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g                                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5 000        | 10 000                                |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de mohos y levaduras en UFC/g                                                | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100          | 200                                   |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <100         | -                                     |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Detección de <i>Campylobacter</i> spp. UFC/25g                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ausencia     | -                                     |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g                                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10           | 100                                   |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                                                              | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                                    | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                       |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                  |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |

|                       |                                                           |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|

|                                      |                           |                                                                                                                                                |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | Bolsa por 12 unidades, cada unidad debe tener un peso neto entre 50 y 100 g, empackado en.                                                     |
|                                      | Empaque y/o Embalaje      | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas. |
|                                      | Rotulado                  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Dar cumplimiento a lo establecido en la Res. 5109 de 2005.              |

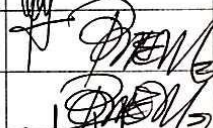
|                                                              |                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega. |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente territorial de salud. |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | Octubre de 2021 |
|-----------------------------|-----------------|

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

|                | <b>CARGO</b>                                           | <b>NOMBRE</b>                          | <b>FECHA</b> | <b>FIRMA</b>                                                                                                                                                                           |
|----------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I         | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 19 OCT. 2021 |                                                                                                   |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                      | Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo        | 19 OCT. 2021 |                                                                                                   |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E) | Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo        | 19 OCT. 2021 |                                                                                                   |
|                | Subdirector General de Contratación                    | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 19 OCT. 2021 |                                                                                                   |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                     | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda     | 19 OCT. 2021 | <br>Coronel<br>Juan Carlos Riveros Pineda<br>Ejército Nacional de Colombia<br>Celular: 3104815793 |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | PAN CROISSANT |
|-------------------|---------------|
|-------------------|---------------|

|                             |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316                                                                                                                                                                                                                                               |
|                             | Clasificación            | Panadería                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                             | Descripción del Producto | <p>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente.</p> <p>Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.</p> |

REQUISITOS ESPECIFICOS

| Ingredientes                                                            | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.<br>Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |          |        |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|--------|--|----------------------------|--------------|--------|---------------|------|------|----|-----|-----|----------------------------------------------------|-----|---|--------------------------------|--------|-----------------------------------------|---|---|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------|---|---|------|---|---------------------------------------------|---|---|----------|---|-----------------------------------------------|---|---|----|-----|
| Requisitos Físicoquímicos                                               | El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>20,0</td><td>40,0</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,8</td><td>6,0</td></tr><tr><td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9,0</td><td></td></tr><tr><td>Grasa en fracción en masa en %</td><td>20,0</td><td></td></tr></table> Requisitos físicoquímicos pan hojaldre– NTC 1363 (Última Actualización)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |          |        |  | Requisitos                 | Mínimo       | Máximo | Humedad, en % | 20,0 | 40,0 | pH | 4,8 | 6,0 | Proteínas en base seca, en fracción en masa en %   | 9,0 |   | Grasa en fracción en masa en % | 20,0   |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos                                                              | Mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Máximo |          |        |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Humedad, en %                                                           | 20,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 40,0   |          |        |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| pH                                                                      | 4,8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6,0    |          |        |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Proteínas en base seca, en fracción en masa en %                        | 9,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |          |        |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Grasa en fracción en masa en %                                          | 20,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |          |        |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Microbiológicos                                              | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulasa positiva), en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>&lt;100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización) |        |          |        |  | Requisitos microbiológicos | Límite por g |        |               |      | n    | c  | m   | M   | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5   | 2 | 5 000                          | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulasa positiva), en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
| Requisitos microbiológicos                                              | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |          |        |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                                                         | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | c      | m        | M      |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g                      | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2      | 5 000    | 10 000 |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                                 | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2      | 100      | 200    |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulasa positiva), en UFC/g | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0      | <100     | -      |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g                             | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0      | Ausencia | -      |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2      | 10       | 100    |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                                                | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |          |        |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                      | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |          |        |  |                            |              |        |               |      |      |    |     |     |                                                    |     |   |                                |        |                                         |   |   |     |     |                                                                         |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |

|                              |                                                          |
|------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS NORMATIVOS</b> | Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización) |
|------------------------------|----------------------------------------------------------|

|                                      |                           |                                                                                                     |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones. |
|                                      | Empaque y/o Embalaje      | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.                 |
|                                      | Rotulado                  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                              |

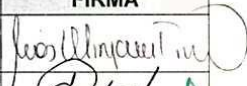
|                                                              |                                                                   |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días. |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.</p> <p><input type="checkbox"/> El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</p> |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | DICIEMBRE DE 2021 |
|-----------------------------|-------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN            | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1                  | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2                  | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud". |
| 3                  | Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentran implícito en requisitos transporte. Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                | CARGO                                              | NOMBRE                                   | FECHA       | FIRMA                                                                                 |
|----------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona     | 30 NOV 2021 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. 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 |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda       | 06 DIC 2021 |  |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | PAN ROLLO |
|-------------------|-----------|
|-------------------|-----------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001754                                                                                                                                                                                                                            |
|                      | Clasificación            | PANADERIA                                                                                                                                                                                                                            |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. |

# REQUISITOS ESPECIFICOS

| Ingredientes                                                                          | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|--------|--------|--------|--------------|------|------|----|----------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------|------|--------|-----------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------|------|------|---|------------------------------------------------|---|---|----------|---|---------------------------------------------|---|---|----|-----|
| Requisitos Fisicoquímicos                                                             | <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Pan de un solo horno (Panes blandos)</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en %</td><td>29.0</td><td>40.0</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4.5</td><td>6.0</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9.0</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p><b>NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan</b></p> <p>Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxinas</th><th>Límite máximo en µg/Kg</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suma de aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> y G<sub>2</sub></td><td>4.0</td></tr> <tr> <td>Deoxivalerol (DON)</td><td>500</td></tr> <tr> <td>Zearalenona</td><td>50.0</td></tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Requisitos                 | Pan de un solo horno (Panes blandos) |        | Mínimo | Máximo | Humedad en % | 29.0 | 40.0 | pH | 4.5                                                | 6.0 | Proteínas en base seca, en fracción en masa en % | 9.0  |        | Micotoxinas                             | Límite máximo en µg/Kg | Suma de aflatoxinas B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> | 4.0 | Deoxivalerol (DON) | 500                                                                   | Zearalenona | 50.0 |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Requisitos                                                                            | Pan de un solo horno (Panes blandos)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       | Mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Máximo                     |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Humedad en %                                                                          | 29.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 40.0                       |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| pH                                                                                    | 4.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6.0                        |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Proteínas en base seca, en fracción en masa en %                                      | 9.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Micotoxinas                                                                           | Límite máximo en µg/Kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Suma de aflatoxinas B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> | 4.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Deoxivalerol (DON)                                                                    | 500                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Zearalenona                                                                           | 50.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Requisitos Microbiológicos                                                            | <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>50.0</td><td>10 000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>240</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>&lt;100</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Campylobacter</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </tbody> </table> <p>en donde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n = tamaño de la muestra</li> <li>c = índice máximo permitido para identificar el nivel de buena calidad</li> <li>m = índice máximo permitido para identificar el nivel aceptable de calidad</li> <li>M = número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M</li> </ul> <p><b>NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan</b></p> | Requisitos microbiológicos | Límite por g                         |        |        |        | n            | c    | m    | M  | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5   | 2                                                | 50.0 | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5                      | 2                                                                                     | 100 | 240                | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5           | 0    | <100 | - | Detección de <i>Campylobacter</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
| Requisitos microbiológicos                                                            | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | c                          | m                                    | M      |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g                                    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                          | 50.0                                 | 10 000 |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                                               | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                          | 100                                  | 240    |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g                 | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0                          | <100                                 | -      |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Detección de <i>Campylobacter</i> spp. UFC/25g                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0                          | Ausencia                             | -      |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g                                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                          | 10                                   | 100    |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                                                              | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                                    | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |                                      |        |        |        |              |      |      |    |                                                    |     |                                                  |      |        |                                         |                        |                                                                                       |     |                    |                                                                       |             |      |      |   |                                                |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |

|                       |                                                           |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|

|                                      |                           |                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | El producto debe tener un peso neto mínimo de 100g.                                                                                                                                   |
|                                      | Empaque y/o Embalaje      | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una. |
|                                      | Rotulado                  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                                                                                                                |

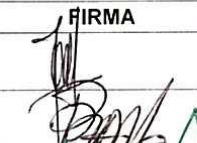
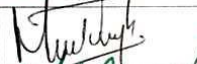
|                                                              |                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega. |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud. |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>ABRIL DE 2021</b> |
|-----------------------------|----------------------|

| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>            | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>1</b>                  | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>2</b>                  | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363. Se incluyen requisitos normativos "Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)". Se unifica y ajusta el empaque y/o embalaje del producto. Se incluye en la vida útil del producto "desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega". Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador<br>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021. |

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

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

| PRODUCTO / NOMBRE | BROWNIE |
|-------------------|---------|
|-------------------|---------|

|                             |                          |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | SAP 200001724 / SAP 200000124                                                                                                                                                                                                                |
|                             | Clasificación            | Panadería                                                                                                                                                                                                                                    |
|                             | 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. |

|                               |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
|-------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b> | 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          | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|                               | Requisitos Microbiológicos         | <b>REQUISITO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>m</b> |
|                               |                                    | Recuento de microorganismos mesófilos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ≤10000   |
|                               |                                    | Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ≤ 7      |
|                               |                                    | Recuento de NMP Coliformes fecales (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ≤3       |
|                               |                                    | Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                               | ≤100     |
|                               |                                    | Detección de <i>Salmonella</i> spp/25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ausencia |
|                               | INVIMA para galletas y bizcochos.  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
|                               | Requisitos Nutricionales           | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|                               | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, 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. |          |

|                              |                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS NORMATIVOS</b> | Res. Min Protección social 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005. Res. Min Protección social 333 de 2011, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social. |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                      |                           |                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | El peso del producto debe estar comprendido entre 60 y 100 gramos.                                                                                                      |
|                                      | Empaque y/o Embalaje      | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario. El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. |
|                                      | Rotulado                  | Se debe indicar nombre del fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote.                                                      |

|                                                              |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días. |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|

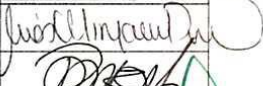
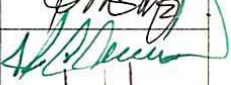
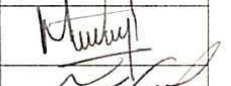
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.<br><br>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>DICIEMBRE DE 2021</b> |
|-----------------------------|--------------------------|

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN  | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Se actualiza formato a PA-FO-75, se eliminan códigos SIC por no encontrarse en funcionamiento en la entidad.<br>Se incluye código SAP 200001724 brownie.<br>En rotulado se incluye información requerida de acuerdo a la Res 5109 de 2005.                                            |
| <b>2</b> | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200000124. Dentro de las certificaciones se incluye posibilidad para compra de producto por comercializadores, presentar concepto sanitario del sitio de almacenamiento.<br><i>Cambios realizados por IMRC Dic /2021</i> |

|                | CARGO                                              | NOMBRE                                   | FECHA       | FIRMA                                                                                 |
|----------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim Inés Miryam Rivera Cardona     | 22 DIC 2021 |   |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimiento Clase I                   | Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo          | 23 DIC 2021 |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 23 DIC 2021 |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez   | 23 DIC 2021 |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda       | 23 DIC 2021 |  |

|                                                                                   |                                                                 |                                                                                     |               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----|
| PRCESO                                                                            |                                                                 |                                                                                     |               |    |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                  |                                                                 |                                                                                     |               |    |
|  | <b>TITULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75                                                                    |               |    |
|                                                                                   |                                                                 | Versión No. 00                                                                      | Página 1 de 3 |    |
|                                                                                   |                                                                 | Fecha:                                                                              | 12            | 07 |
|                                                                                   |                                                                 |  |               |    |

| PRODUCTO / NOMBRE | PALITO DE QUESO |
|-------------------|-----------------|
|-------------------|-----------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200002168 / 200001727                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | Clasificación            | COMIDAS LISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                      | Descripción del Producto | Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Conocido también como dedo de queso. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS                                                | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |              |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------|-------|--------|--|---|---|---|---|----------------------------------------------------|---|---|-------|--------|-----------------------------------------|---|---|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------|---|---|------|---|---------------------------------------------|---|---|----------|---|-----------------------------------------------|---|---|----|-----|
|                                                                       | Requisitos Fisicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |              |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                                                       | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |              |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>&lt;100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table> | Requisitos microbiológicos | Límite por g |       |        |  | n | c | m | M | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5 | 2 | 5 000 | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Requisitos microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                            | Límite por g |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | n                          | c            | m     | M      |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5                          | 2            | 5 000 | 10 000 |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                                                       | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                          | 100          | 200   |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <100                       | -            |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ausencia                   | -            |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10                         | 100          |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos microbiológicos – NTC 1363 (Última Actualización)          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                                              | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                    | El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Contenido                                                             | El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos                                                 | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |              |       |        |  |   |   |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |

|                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.                                                                                                                           |
|                    | 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 REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima |



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

|  |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |           | ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.                                                                                                                                                         |
|  | Empaque   | El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.                                                     |
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

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

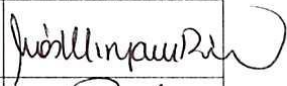
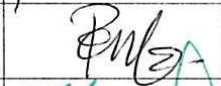
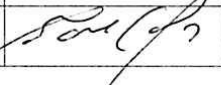
|                                          |                      |
|------------------------------------------|----------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b> | <b>MARZO DE 2020</b> |
|------------------------------------------|----------------------|

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |           |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------|----------|-------|-----------|-----------|--------------------|-------------------|---------------------------------------|-------|--------------------|-----------|------------------------|---|----------------------------|-------------|-------------------------|----|--------|---------|------------------------------------------|------|--|--|----------------------------|-----|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                          |           |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |           |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |
| 2                          | <p>Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento: "entre 1°C y 4°C, o si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto" y se incluye: óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th><th>Valor</th><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td><td>10.000 UFC máximo</td><td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td><td>10000</td></tr> <tr> <td>Coliformes totales</td><td>&lt; 3 NMP/g</td><td>Coliformes Totales NMP</td><td>9</td></tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td><td>&lt; 100 UFC/g</td><td>Coliformes Fecales, NMP</td><td>&lt;3</td></tr> <tr> <td>E.Coli</td><td>Ausente</td><td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td><td>&lt;100</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Recuento Mohos y Levaduras</td><td>200</td></tr> </tbody> </table> |                                          |           | Análisis | Valor | Parámetro | Aceptable | Aerobios mesófilos | 10.000 UFC máximo | Recuento de Microorganismos Mesófilos | 10000 | Coliformes totales | < 3 NMP/g | Coliformes Totales NMP | 9 | Estafilococo Coagulasa (+) | < 100 UFC/g | Coliformes Fecales, NMP | <3 | E.Coli | Ausente | Recuento Estafilococo coagulasa positiva | <100 |  |  | Recuento Mohos y Levaduras | 200 |
| Análisis                   | Valor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Parámetro                                | Aceptable |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |
| Aerobios mesófilos         | 10.000 UFC máximo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Recuento de Microorganismos Mesófilos    | 10000     |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |
| Coliformes totales         | < 3 NMP/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Coliformes Totales NMP                   | 9         |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |
| Estafilococo Coagulasa (+) | < 100 UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Coliformes Fecales, NMP                  | <3        |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |
| E.Coli                     | Ausente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Recuento Estafilococo coagulasa positiva | <100      |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |
|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Recuento Mohos y Levaduras               | 200       |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |
| 3                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Refrigerio" a "Comidas listas". Se retiran requisitos fisicoquímicos. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                          |           |          |       |           |           |                    |                   |                                       |       |                    |           |                        |   |                            |             |                         |    |        |         |                                          |      |  |  |                            |     |

*[Handwritten signature]*

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

|                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|         | CARGO                                               | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA                                                                               |
|---------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I      | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona        | 04 Marzo 2020 |  |
| Revisó  | Directora Abastecimientos Clase                     | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04 mar. 2020  |  |
|         | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04 MARZO 2020 |  |
|         | Subdirector General de Contratación                 | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04 MARZO 2020 |  |
| Aprobó  | Subdirector General.                                | Coronel Juan Carlos Pineda Riveros          | 04-Mar-2020   |  |



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

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b> | <b>PAN HAMBURGUESA</b> |
|--------------------------|------------------------|

|                             |                          |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001671                                                                                                                                                                                        |
|                             | Clasificación            | PANADERÍA                                                                                                                                                                                                                            |
|                             | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS                        | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |       |        |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------|--------|---|---|----------------------------------------------------|---|---|-------|--------|-----------------------------------------|---|---|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------|---|---|------|---|---------------------------------------------|---|---|----------|---|-----------------------------------------------|---|---|----|-----|
|                                               | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |       |        |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table><thead><tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5.000</td><td>10.000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>3</td><td>&lt;100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p> | Requisitos microbiológicos | n     | c      | m | M | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5 | 2 | 5.000 | 10.000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 3 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
|                                               | Requisitos microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | c                          | m     | M      |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                             | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                          | 5.000 | 10.000 |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                          | 100   | 200    |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
|                                               | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3                          | <100  | -      |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g   | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ausencia                   | -     |        |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10                         | 100   |        |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                      | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |       |        |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Otras características del producto            | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |       |        |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Contenido                                     | SAP 200000507 / SAP 200001751, El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min.<br>SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und<br>SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |       |        |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |
| Requisitos Normativos                         | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |       |        |   |   |                                                    |   |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |     |

|                           |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir |



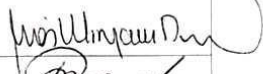
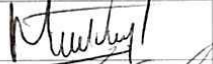
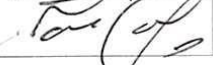
|                                                                                   |                                                          |                                  |                   |                                                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------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

|  |           |                                                                                     |
|--|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |           | con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.                                  |
|  | Empaque   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. |
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.              |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.                 |

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

|                                          |                      |
|------------------------------------------|----------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b> | <b>MARZO DE 2021</b> |
|------------------------------------------|----------------------|

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en requisitos normativos se cambia por: "NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). |
| 3                          | Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

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

| PRODUCTO / NOMBRE | GALLETA NEGRA TIPO CUCA |
|-------------------|-------------------------|
|-------------------|-------------------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001726<br>200000229                                                                                                                                                                                                                                       |
|                      | Clasificación            | PANADERIA                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                      | Descripción del Producto | Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda |

REQUISITOS ESPECIFICOS

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |         |      |   |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|------|---|
| Ingredientes                       | Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.                                                                                                                                                                                                       |     |         |      |   |
| Requisitos Físicoquímicos          | Componentes                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     | Valores |      |   |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Min |         | Max  |   |
|                                    | Proteína (%) en base seca                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3,0 |         | -    |   |
|                                    | pH en solución acuosa al 10%                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5,6 |         | 9,5  |   |
|                                    | Humedad (%)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -   |         | 10,0 |   |
|                                    | Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1                                                                                                                                                                                                                             |     |         |      |   |
| Requisitos Microbiológicos         | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:                                                                                                                                                                                                                          |     |         |      |   |
|                                    | Requisito                                                                                                                                                                                                                                                                                          | n   | m       | M    | c |
|                                    | Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                       | 3   | 1000    | 5000 | 1 |
|                                    | Recuento Coliformes en placa, UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                | 3   | <10     | 10   | 1 |
|                                    | Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g                                                                                                                                                                                                                                    | 3   | <100    | -    | 0 |
|                                    | Recuento mohos y levaduras, UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3   | 50      | 500  | 1 |
|                                    | Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                           | 3   | <10     | -    | 0 |
|                                    | Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                            | 3   | 10      | 100  | 1 |
|                                    | Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2                                                                                                                                                                                                                            |     |         |      |   |
| Requisitos Nutricionales           | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |         |      |   |
| Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |     |         |      |   |
| Contenido                          | El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr                                                                                                                                                                                                                                                 |     |         |      |   |
| Requisitos Normativos              | NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.                                                                                                                               |     |         |      |   |

|                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto                  | Paquete con 12 unidades. El producto debe 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 y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. |

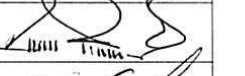
|                                                                                   |                                                                 |                                                                                     |               |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------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

|  |           |                                                                                                                                           |
|--|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |           | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.            |
|  | Empaque   | El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario                    |
|  | Rotulado  | Se debe indicar como mínimo lo siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento. |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cuatro (4) días.                                                                      |

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

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Los Requisitos fisicoquímicos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr". En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. |

|                | CARGO                                              | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA                                                                                 |
|----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04 MARZO 2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase                    | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04-mar-2020   |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04 MARZO 2020 |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR-2020   |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-MAR-2020   |  |

|                                                                                     |                                     |  |                  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|------------------|---------------|
| 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 | BRAZO DE REINA |
|-------------------|----------------|
|-------------------|----------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001723<br>200000122                                                                                                                                                               |
|                      | Clasificación            | REPOSTERIA                                                                                                                                                                           |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto. Se caracteriza por ser un producto tipo Bizcochuelo con crema chantilly y fresa, decorado con azúcar pulverizada |

| REQUISITOS ESPECIFICOS             | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Harina de trigo, azúcar, azúcar pulverizada, crema de leche, mantequilla, huevos, fresas, etc. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|---|--|--|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|---|---------------------------------------------------|---|---|---|---|-------------------|---|---|---|-----|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|-----------------------|---|---|----|-----------------|
|                                    | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
|                                    | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Escherichia coli (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Salmonella en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>---</td></tr><tr><td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10<sup>2</sup></td><td>10<sup>3</sup></td></tr><tr><td>Bacillus cereus UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10<sup>2</sup></td></tr></table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización) | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g    |   |  |  | n | c | m | M | Escherichia coli (UFC/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | Salmonella en 25g | 3 | 0 | 0 | --- | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | Bacillus cereus UFC/g | 3 | 1 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
|                                    | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos                                                                                                                                                                                                                                                                       | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | c                                                        | m               | M |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
|                                    | Escherichia coli (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                                        | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
|                                    | Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                                        | 0               | 0 |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Salmonella en 25g                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0                                                        | ---             |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Mohos y Levaduras UFC/g            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10 <sup>2</sup>                                          | 10 <sup>3</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Bacillus cereus UFC/g              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10                                                       | 10 <sup>2</sup> |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Requisitos Nutricionales           | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Contenido                          | SAP 200001723 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos.<br>SAP 200000122 El producto debe tener un peso neto de 500 gramos                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Requisitos Normativos              | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                          |                 |   |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |

|                    |                                            |                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto                  | SAP 200001723 Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.<br>SAP 200000122 Canastilla x 5 unidades.                                                        |
|                    | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario |

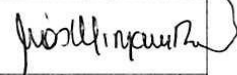
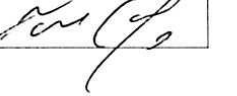
|                                                                                   |                                                          |                                                                                     |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------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

|  |           |                                                                                           |
|--|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |           | FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
|  | Empaque   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.       |
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                    |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                         |

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

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, presentación se adiciona requisitos para presentación 500 gramos. |

|                | CARGO                                              | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA                                                                                 |
|----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04-Marzo-2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04-mar-2020   |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04 MARZO 2020 |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR-2020   |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Mar 2020   |  |

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

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b> | <b>PAN CALADO</b> |
|--------------------------|-------------------|

|                             |                          |                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200000133                                                                                                                                                                        |
|                             | Clasificación            | PANADERÍA                                                                                                                                                                        |
|                             | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El mismo se caracteriza por tener forma redonda, ser horneado de textura suave y tostada. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS                                                | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, agua, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|--|----------------------------|--------------|--|--------|--------|---------------|---|---|------------------|----------------------------------------------------|----|---|-------|--------|-----------------------------------------|---|---|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------|---|---|------|---|---------------------------------------------|---|---|----------|---|-----------------------------------------------|---|---|----|
|                                                                       | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MINIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Proteína en %</td><td>9</td><td>—</td></tr><tr><td>Humedad en % m/m</td><td>—</td><td>10</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |        |  | REQUISITO                  | PARÁMETROS   |  | MINIMO | MÁXIMO | Proteína en % | 9 | — | Humedad en % m/m | —                                                  | 10 |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
|                                                                       | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PARÁMETROS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | MINIMO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | MÁXIMO   |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
|                                                                       | Proteína en %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | —        |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
|                                                                       | Humedad en % m/m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | —                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10       |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Requisitos físicoquímicos pan tostado – NTC 1363 (Última Actualización)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
|                                                                       | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Limite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>&lt;100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table> |          |        |  | Requisitos microbiológicos | Limite por g |  |        |        | n             | c | m | M                | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g | 5  | 2 | 5 000 | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g | 5 | 2 | 10 |
| Requisitos microbiológicos                                            | Limite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
|                                                                       | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | c                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | m        | M      |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g                    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5 000    | 10 000 |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
| Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                               | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100      | 200    |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <100     | -      |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ausencia | -      |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10       | 100    |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
|                                                                       | Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
| Requisitos Nutricionales                                              | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
| Otras características del producto                                    | El color debe ser uniforme de dorado. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
| Contenido                                                             | El producto debe tener un peso mínimo de 50 gramos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |
| Requisitos Normativos                                                 | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |        |  |                            |              |  |        |        |               |   |   |                  |                                                    |    |   |       |        |                                         |   |   |     |     |                                                                       |   |   |      |   |                                             |   |   |          |   |                                               |   |   |    |

|                           |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades                                                                                                                                                                         |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido |

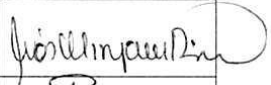
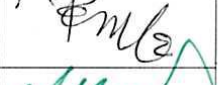
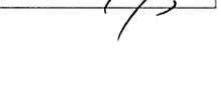
|                                                                                     |                                                                 |                  |               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|---------------|----|
| PROCESO                                                                             |                                                                 |                  |               |    |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO                                                    |                                                                 |                  |               |    |
|    | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75 |               |    |
|                                                                                     |                                                                 | Versión No. 00   | Página 2 de 2 |    |
|                                                                                     |                                                                 | Fecha:           | 12            | 07 |
|  |                                                                 |                  |               |    |

|  |           |                                                                                     |
|--|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |           | por el Ente territorial de salud.                                                   |
|  | Empaque   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. |
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.              |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                   |

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

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retira requisito fisicoquímico de grasa ya que en la NTC 1363 (última actualización) no se encuentra, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. En certificaciones se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). |

|                | CARGO                                              | NOMBRE                                      | FECHA            | FIRMA                                                                                 |
|----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona        | 04 de Marzo 2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04 marzo 2020    |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04 MARZO 2020    |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR 2020      |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Marzo 2020    |  |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | PAN PERRO |
|-------------------|-----------|
|-------------------|-----------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001753                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | Clasificación            | Panadería                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS                          | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.                                                                                                                                                                                                                    |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|------------|--------|----------------------------------------|---------------|--------------------------------------|-----|-------------------------------------------------|------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----|
|                                                 | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <table border="1"><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr><tr><td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr></tbody></table> <p>Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).</p>                                                                                                                                                                    |        |  | Requisitos | Mínimo | Máximo                                 | Humedad, en % | 20                                   | 40  | pH                                              | 4,8  | 6                                            | Proteínas en base seca, en fracción en masa en % | 9                                              | —   |
|                                                 | Requisitos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Máximo |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
|                                                 | Humedad, en %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 40     |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
|                                                 | pH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4,8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6      |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
|                                                 | Proteínas en base seca, en fracción en masa en %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | —      |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
|                                                 | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <table border="1"><thead><tr><th>Requisito</th><th>m</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de microorganismos mesó filos</td><td>10000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>200</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva</td><td>&lt;100</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella spp.</i> UFC/25 g</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/ g</td><td>100</td></tr></tbody></table> <p>Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).</p> |        |  | Requisito  | m      | Recuento de microorganismos mesó filos | 10000         | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 200 | <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva | <100 | Detección de <i>Salmonella spp.</i> UFC/25 g | -                                                | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g | 100 |
|                                                 | Requisito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
|                                                 | Recuento de microorganismos mesó filos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10000                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
|                                                 | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
| <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva | <100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
| Detección de <i>Salmonella spp.</i> UFC/25 g    | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g  | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
| Requisitos Nutricionales                        | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
| Otras características del producto              | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
| Contenido                                       | SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos.                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |
| Requisitos Normativos                           | Resolución 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |  |            |        |                                        |               |                                      |     |                                                 |      |                                              |                                                  |                                                |     |

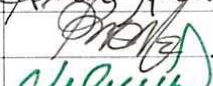
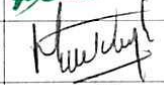
|                                                                                   |                                                                 |                                  |               |                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
| PROCESO                                                                           |                                                                 | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |               |                                                                                     |  |
|  | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: <b>PA-FO-75</b>          |               |  |  |
|                                                                                   |                                                                 | Versión No. <b>00</b>            | Página 2 de 2 |                                                                                     |  |
|                                                                                   |                                                                 | Fecha:                           | <b>12</b>     |                                                                                     |  |

|                           |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 gr y/ estar en el rango de 60 a 80 gramos.                                                                                                                                                                                      |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. |
|                           | Empaque                                    | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.                                                                                                                                                                                                             |
|                           | Rotulado                                   | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                                                                                                                                                                                                                        |
|                           | Vida Útil                                  | El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.                                                                                                                                                                                      |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.<br>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                          |                     |
|------------------------------------------|---------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b> | <b>OCTUBRE 2020</b> |
|------------------------------------------|---------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>A VERSIÓN</b>                  | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b> |
| <b>1</b>                          | Versión inicial               |

|                | <b>CARGO</b>                                        | <b>NOMBRE</b>                            | <b>FECHA</b> | <b>FIRMA</b>                                                                          |
|----------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I      | Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza    | 29-oct-20    |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                   | Adm. Rose Mary Enciso Melo               | 29-oct-20    |  |
|                | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 29.0ct.20    |  |
|                | Subdirector General. de Contratación                | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez   | 29-10-2020   |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                  | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda       | 29-10-2020   |  |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | PAN DE COCO |
|-------------------|-------------|
|-------------------|-------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001750 / 200000503                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                      | Clasificación            | PANADERÍA                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco |

REQUISITOS ESPECIFICOS

| Ingredientes                                             | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                          |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|--|--|---|---|---|---|--------------------------|---|---|---|---|---------------------------------------------------|---|---|---|---|-------------------|---|---|---|-----|-------------------------|---|---|-----------------|-----------------|-----------------------|---|---|----|-----------------|
| Requisitos Físicoquímicos                                | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                          |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Requisitos Microbiológicos                               | <div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</div> <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan<br/>Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Escherichia coli (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Salmonella en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>---</td></tr><tr><td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10<sup>2</sup></td><td>10<sup>3</sup></td></tr><tr><td>Bacillus cereus UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10<sup>2</sup></td></tr></table> <div>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</div> | Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g    |                 |  |  | n | c | m | M | Escherichia coli (UFC/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 | Salmonella en 25g | 3 | 0 | 0 | --- | Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | Bacillus cereus UFC/g | 3 | 1 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
| Requisitos microbiológicos en pan<br>Agentes microbianos | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                          |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
|                                                          | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | c                                                        | m               | M               |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Escherichia coli (UFC/g)                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                                        | 0               | 0               |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                                        | 0               | 0               |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Salmonella en 25g                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0                                                        | 0               | ---             |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Mohos y Levaduras UFC/g                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                                        | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Bacillus cereus UFC/g                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1                                                        | 10              | 10 <sup>2</sup> |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Requisitos Nutricionales                                 | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                          |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Otras características del producto                       | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                          |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Contenido                                                | El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                          |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |
| Requisitos Normativos                                    | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                          |                 |                 |  |  |   |   |   |   |                          |   |   |   |   |                                                   |   |   |   |   |                   |   |   |   |     |                         |   |   |                 |                 |                       |   |   |    |                 |

|                    |                                            |                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto                  | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades                                                                                                                 |
|                    | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario |

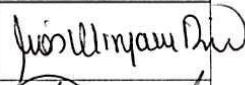
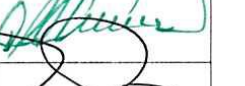
|                                                                                   |                                                      |                                                                                     |               |           |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|-------------|
| PROCESO                                                                           |                                                      | <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>                                             |               |           |             |
|  | TITULO<br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: <b>PA-FO-75</b>                                                             |               |           |             |
|                                                                                   |                                                      | Versión No. <b>00</b>                                                               | Página 2 de 2 |           |             |
|                                                                                   |                                                      | Fecha:                                                                              | <b>12</b>     | <b>07</b> | <b>2018</b> |
|                                                                                   |                                                      |  |               |           |             |

|  |           |                                                                                           |
|--|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |           | FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
|  | Empaque   | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.       |
|  | Rotulado  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                    |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.                         |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2                          | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. |

|                | CARGO                                              | NOMBRE                                      | FECHA         | FIRMA                                                                                 |
|----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I     | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona       | 04-Marzo-2020 |  |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I                  | Adm. Rose Mary Enciso Melo                  | 04-03-2020    |  |
|                | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz    | 04 MARZO 2020 |  |
|                | Subdirector General de Contratación                | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MARZO 2020 |  |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda          | 04-Marzo 2020 |  |

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

| PRODUCTO / NOMBRE | PAN CAÑA |
|-------------------|----------|
|-------------------|----------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 200001749                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                      | Clasificación            | PANADERIA                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                      | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y azúcar espolvoreada en la parte superior del producto, de textura blanda, esponjosa y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS                                                                | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Harina de trigo fortificada, azúcar pulverizada, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--|--------|--------|--------------|------|------|---------------------------------------------------|-----|-----|---------------------------------------------------|--------|----------------------------------------|-------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------|-----|-------------|------|---|---------------------------------------------|---|---|----------|---|---------------------------------------------|---|---|----|-----|
|                                                                                       | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="2">Pan de un solo horno (Panes blandos)</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en %</td> <td>20.0</td> <td>40.0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.8</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca (en fracción en masa en %)</td> <td>9.0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>NTC 1363 – Requisitos Físicoquímicos para el pan</b></p> <p><b>Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxinas</th> <th>Límite máximo en µg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suma de aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> y G<sub>2</sub></td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Deoxivalenol (DON)</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>50.0</td> </tr> </tbody> </table> | Requisitos   | Pan de un solo horno (Panes blandos) |  | Mínimo | Máximo | Humedad en % | 20.0 | 40.0 | pH                                                | 4.8 | 6.0 | Proteínas en base seca (en fracción en masa en %) | 9.0    | -                                      | Micotoxinas | Límite máximo en µg/Kg | Suma de aflatoxinas B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> | 4.0 | Deoxivalenol (DON)                                                   | 500 | Zearalenona | 50.0 |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       | Requisitos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Pan de un solo horno (Panes blandos)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Máximo       |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       | Humedad en %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 20.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 40.0         |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| pH                                                                                    | 4.8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Proteínas en base seca (en fracción en masa en %)                                     | 9.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Micotoxinas                                                                           | Límite máximo en µg/Kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Suma de aflatoxinas B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> | 4.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Deoxivalenol (DON)                                                                    | 500                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Zearalenona                                                                           | 50.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Requisitos Microbiológicos                                                            | <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde:<br/> n = tamaño de la muestra<br/> c = índice máximo permitido para identificar el nivel de buena calidad<br/> m = índice máximo permitido para identificar el nivel aceptable de calidad<br/> M = número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p><b>NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan</b></p> | Requisitos microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Límite por g |                                      |  |        | n      | c            | m    | M    | Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g | 5   | 2   | 5 000                                             | 10 000 | Recuento de mohos y levaduras en UFC/g | 5           | 2                      | 100                                                                                   | 200 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g | 5   | 0           | <100 | - | Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
| Requisitos microbiológicos                                                            | Límite por g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
|                                                                                       | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | c                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | m            | M                                    |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g                                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5 000        | 10 000                               |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de mohos y levaduras en UFC/g                                                | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 100          | 200                                  |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <100         | -                                    |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g                                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ausencia     | -                                    |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g                                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10           | 100                                  |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                                                              | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |
| Otras características del producto                                                    | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                      |  |        |        |              |      |      |                                                   |     |     |                                                   |        |                                        |             |                        |                                                                                       |     |                                                                      |     |             |      |   |                                             |   |   |          |   |                                             |   |   |    |     |

|                       |                                                           |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|

|                                      |                           |                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | El producto debe tener un peso mínimo de 60 g.                                                                                                                                                                  |
|                                      | Empaque y/o Embalaje      | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario, embalado en canastilla limpias y desinfectadas, en bolsas de 15 unidades cada una, garantizando la protección del producto. |
|                                      | Rotulado                  | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.                                                                                                                                          |

|                                                              |                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega. |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud. |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.<br>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>ABRIL DE 2021</b> |
|-----------------------------|----------------------|

| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>            | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1</b>                  | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>2</b>                  | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado.<br>Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363.<br>Se incluyen requisitos normativos "Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)"<br>Se deja la presentación del producto como "mínimo 60 g".<br>Se unifica y ajusta el empaque y/o embalaje del producto. Se incluye en la vida útil del producto "desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega". Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.<br>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021. |

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